

ARROZ PARBOILIZADO
GRUPO BENEFICIADO
SUB GRUPO PARBOILIZADO POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1.

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto:

Produto: Arroz
Tipo: Parboilizado
Marca: SAFRA
Não contém glúten
Conservar em local seco e arejado

Identificação do Fabricante:

Razão Social: Safra Alimentos
Endereço: Rod Antonio valmor Canela – Bairro Santa Isabel – Forquilha
CNPJ: 85.288.918/0001-30

Características do Produto:

Aspecto: Próprio do Produto
Cheiro: Próprio do Produto
Cor: Próprio do Produto
Sabor: Próprio do produto

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção:		%VD (*)
Valor Energético kj (kcal)	735kj (173kcal)	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,2 g	4
Gorduras totais, das quais:	0,6 g	1
<i>Gordura saturada</i>	0,3 g	1
<i>Gordura trans</i>	0 g	0
<i>Gordura monoinsaturada</i>	0 g	0
<i>Gordura poliinsaturada</i>	0 g	0
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar total	0,6	2
Sódio	0 mg	0

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Embalagem:

Pacotes de 1 ou 5 kg.
Fardos com 30 kg.

Valores diários de referencia 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.

Estrada Geral s/n – Bairro Ponte Alta – Turvo - Santa Catarina – 88.930-000
Tel: (48) 3525-8900
www.dalon.com.br
dalton@dalton.com.br

Item 02



MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PARA	SÉRIE. 132	Nº. 249/17
<input checked="" type="checkbox"/>	ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS.	
<input type="checkbox"/>	HABITAÇÃO (HABITE-SE)	
<input type="checkbox"/>	ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS.	
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA SAFRA ALIMENTOS LTDA		CNPJ OU CPF Nº. 85.288.918/0001-30
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO SAFRA ALIMENTOS		
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA). ROD: ANTÔNIO VALMOR CANELA		Nº. 2200
BAIRRO SANTA ISABEL	FORQUILHINHA	FONE 34631608
PROPRIETÁRIO E OU RESPONSÁVEL EVERALDO MINATTO		
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE. DEPÓSITO DE PRODUTOS PERECÍVEIS		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR / SER HABITADA, CONFORME A LEI MUNICIPAL Nº 274 DE 21 DE DEZEMBRO DE 1993 E A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.		
PRAZO DE VALIDADE 31/03/18		
LOCAL E DATA FORQUILHINHA, 06 DE ABRIL DE 2017.		
CONCEDIDO POR SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE FORQUILHINHA		
AUTORIDADE DE SAÚDE FABRÍCIO FERREIRA COORDENADOR DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE		
OBSERVAÇÕES MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0851420/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 13 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 02
Produto	Arroz parboilizado tipo 1	Marca	Saфра		
Fornecedor:	L & E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Saфра Alimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	5	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 08:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851420** e o código CRC **046F3FFD**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851420v4



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99

Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC

CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 06/2019

DADOS DO PRODUTO

Produto:	CANELA MOIDA
Prazo de Validade:	24 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Indonésia
Peso da Embalagem:	50g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Canela Java inteira. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990

Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

57cm e4



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO
COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ, 31 DE JULHO DE 2016

UFM:

3,50 UFM

AUTORIDADE DE SAÚDE

Luiz A. Spinosa

~~Diretor da visa~~

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Itens 04,07
08, e 19



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0851854/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 04
Produto	Canela em pó	Marca	JP		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	JP Condimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,05	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 08:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:18, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851854** e o código CRC **D689022A**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851854v3



JP CONDIMENTOS LTDA

CNPJ 79.908.273/0001-99

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 06/2019

DADOS DO PRODUTO

Produto:	COLORAU ESPECIAL
Prazo de Validade:	24 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Usado para colorir arroz, assados, frango etc.
Origem do produto:	Indústria Brasileira
Peso da Embalagem:	90g

Ingredientes: URUCUM, FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Pó Heterogêneo
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Vermelho

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 10%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45 C	* Max. 100 NMP/g
Salmonella	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Rua: Sidney Schulze, 854 – Cidade Nova – Itajaí – SC
CEP: 88.308-020
Fone: (47)3248-0002
e-mail: jpcondimentos@uol.com.br

Item 07



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0851884/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 07
Produto	Colorau	Marca	JP		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	JP Condimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,09	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:02, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851884** e o código CRC **CE69F41E**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851884v4



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC.
CEP: 88308-020
Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICACOES TÉCNICA

Data: 14/11/2016

DADOS DO PRODUTO

Produto	CURCUMA MOIDA (AÇAFRÃO)
Prazo de Validade:	24 meses
Armazenamento	Local fresco e arejado
Utilização	Utilizado em pratos com ovos, pickles, molhos cremosos, maioneses, massa, frango, peixe, arroz e paes
Origem do produto:	Indiana
Peso da Embalagem	20g
Acondicionamento	sacos de polietileno
Composição	Cúrcuma raiz indiana

CARACTERISTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Pó Heterogêneo
Sabor	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Amarelo-dourado

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

	Especificacao
UMIDADE	Max. 10%

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

12/11/08



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0851916/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 08
Produto	Cúrcuma em pó	Marca	JP		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	JP Condimentos LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,05	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:00, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851916** e o código CRC **FAB38E78**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851916v3



FICHA TÉCNICA

Fabricante:

Produzido e embalado por: ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA ME - CNPJ 16854845/0001-84 Arroio da Cruz – Jaguaruna – SC – Brasil.

Descrição e composição:

Farinha de mandioca branca na forma natural sem adição de conservantes e colorantes, pronta para consumo in natura ou em, farofas, pirão, acompanhamento de churrasco e outras refeições.

Prazo de validade: 360 dias.

Produto 1:

FARINHA DE MANDIOCA - Grupo seca – Subgrupo fina – Classe branca – Tipo 1

Embalagem plástica:

PACOTE 1 KG **Código de barras:** Fina 7898952284011

Embalagem secundária plástica:

FARDO CONTENDO 25 X 1 **Código de barras:** 7898952284073
PESO LIQUIDO 25 KGS

Embalagem transporte:

FARDOS 25X1 A GRANEL

Opcional:

PALETE PBR COM FILME STRECHT (625 KG)

Informações nutricionais:

Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor calórico	160 Kcal = 672 KJ	8%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	0,9g	2%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	(**)
Colesterol	0g	(**)
Fibra alimentar	5,0mg	20%
Cálcio	23mg	2%
Ferro	0,5mg	3%
Sódio	15mg	1%

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. (**) VD não estabelecido.

Item 12



GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDAÇÃO DO MEIO AMBIENTE - FATMA
Sistema de Informações Ambientais - SinFAT
CERTIDÃO DE CONFORMIDADE AMBIENTAL
Nº 454493/2017



A Fundação do Meio Ambiente - FATMA, no uso das atribuições conferidas pela Lei nº 14.675/09 certifica para os devidos fins que o empreendedor/requerente Alexandra e Janiete Fabricação de Farinhas Ltda. ME, CPF/CNPJ nº 16854845000184 cadastrou nos termos do art. 3º, Parágrafo Único da Resolução CONSEMA nº 01/2006, o empreendimento/atividade Alexandra e Janiete Fabricação de Farinhas Ltda. ME - Indústria de Produtos Alimentares, situado à Estrada Geral Arroio da Cruz snº , Arroio da Cruz, município de JAGUARUNA/Santa Catarina, no item 26.00.00 (BENEFICIAMENTO, MOAGEM, TORREFAÇÃO E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES) da Listagem de Atividades Consideradas Potencialmente Causadoras de Degradação Ambiental, aprovada pelas Resoluções CONSEMA 01/06 e 13/12 e suas alterações, com parâmetro técnico 0,03 (hectares), para o qual apresentou Declaração de Conformidade Ambiental, onde declara expressamente que o empreendimento/atividade está localizado de acordo com a legislação ambiental e florestal vigente, não está situado em área de preservação permanente, trata de forma adequada seus efluentes líquidos e resíduos sólidos, possui Reserva Legal, desde que localizado em área rural, sendo a mencionada declaração acompanhada de Anotação de Responsabilidade Técnica ou Função Técnica (ART ou AFT) expedida pelo Conselho Regional de Classe do Profissional que a subscreve.

Advertência: Os dados e informações apresentados são de inteira responsabilidade do empreendedor e do responsável técnico que o representa. Lembramos que a apresentação de informações ou documentos falsos é crime, ficando os responsáveis sujeitos às penalidades previstas na LEI 9.605/98, Art. 69-A. Elaborar ou apresentar, no licenciamento, concessão florestal ou qualquer outro procedimento administrativo, estudo, laudo ou relatório ambiental total ou parcialmente falso ou enganoso, inclusive por omissão: Pena - reclusão, de 3 (três) a 6 (seis) anos, e multa.

§ 1º Se o crime é culposo:
Pena - detenção, de 1 (um) a 3 (três) anos.

§ 2º A pena é aumentada de 1/3 (um terço) a 2/3 (dois terços), se há dano significativo ao meio ambiente, em decorrência do uso da informação falsa, incompleta ou enganosa.

A presente certidão foi **emitida em 22/05/2017** e é **válida até 22/05/2021**, observadas as condições deste documento



Verifique a veracidade das informações usando o QRcode ao lado ou acessando o endereço web abaixo:

<http://consultas.fatma.sc.gov.br/licenca/certidao>

CPF/CNPJ 16854845000184

COD. FCEI: 454493



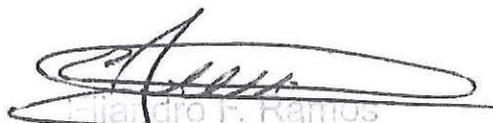
Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Jaguaruna

CERTIDÃO

Certificamos, para os devidos fins, que em cumprimento ao despacho exarado pela fiscalização das atividades de saúde, em requerimento da parte interessada, que a indústria de alimentos, **ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA - ME**, inscrita no CNPJ nº 16.854.845/0001- 84, estabelecida na estrada geral, Arroio da Cruz, Jaguaruna/SC, foi vistoriada pela vigilância sanitária e a mesma está se regularizando e se adequando de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo auto de intimação N° 1233 estando assim em processo de liberação do alvará da Vigilância Sanitária deste Município.

Jaguaruna / SC, 13 de dezembro de 2016.



Alexandre P. Ramos
Fiscal Sanitarista
Matrícula - 2260
Vig. Sanitária - Jaguaruna/SC

Fiscal Sanitarista



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0925047/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 12 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 12
Produto	Farinha de mandioca	Marca	Fariforte		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Alexandra e Janiete fabricação de farinhas LTDA-ME				
Quantidade (kg/L):	1,0	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital			
	Sim	Não	Não se aplica
		X	
Observações	A empresa apresentou uma certidão da Vigilância Sanitária, certificando que a empresa está se regularizando e se adequando de acordo com as normas sanitárias vigentes. No edital 056/2017, anexo VIII solicita-se no item 3.2: "Alvará Sanitário do fabricante ou SIF, SIE ou SIM para produtos de origem animal.". Assim, o Alvará Sanitário deve estar expedido. A certidão entregue pela empresa L&E Comércio Atacadista LTDA - ME não se enquadra às exigências presentes em edital.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário			
	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado			
	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela			
	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	

X

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 13/07/2017, às 09:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 13/07/2017, às 10:19, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0925047** e o código CRC **1AE09034**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0925047v5



**COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE
UNIDADE MOINHO DE TRIGO REALTA
Ficha Técnica Farinha de Trigo**

Tipo de farinha: **AURIVERDE**

INDICAÇÃO: Indicada para
panificação em geral

Farinha de Trigo enriquecida com
Ferro e Acido Fólico. **CONTÉM
GLÚTEN**

Padrões Físicos-Químicos	
Umidade	Max. 14,5%
Cinzas	Máx. 0,75%
Falling Number	Mín. 250
W	Mín. 250
P/L	Mín. 1,2
Cor Minolta	
L	92,00 mín.
Sabor	Característico
Odor	Característico

Análises Microbiológicas	
Contagem <i>Bacillus cereus</i>	<1,0x10 ⁶ UFC/g
Contagem <i>Coliformes Termotolerantes</i> a 45°C	<1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Detecção <i>Salmonella ssp</i>	Ausência

Micotoxinas	
Aflotoxinas B1 +B2 +G1+G2	< 1µg/Kg
Zearalenona	<20µg/Kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50gr		
Valor energético	170 kcal 714 kj	9
Carboidratos	36gr	12
Proteínas	5,3	7
Gorduras totais	0gr	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Fibra alimentar	1,3g	5
Sódio	0mg	0
Ferro	3,3mg	24
Acido Fólico	79mcg	33

(*) VDR: valores diários de referencia com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas (**) VD não estabelecido.

Informações: Absorve de 52% a 60% de água sobre o peso da farinha. Esta quantidade varia de acordo com o processo. O tempo de batimento varia de 4 a 6 minutos em masseira rápida e de 10 a 15 minutos em masseira lenta. Utilizar água gelada de modo que a massa não ultrapasse 28°C de temperatura.

VALIDADE

120 dias a partir da data de fabricação
Estocar em local seco fresco e arejado.

EMBALAGEM: Sacas de Plástico de 1 e 5kg.

TRANSPORTE: Em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Handwritten signature

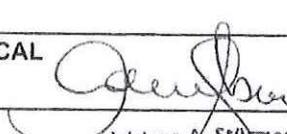


MUNICÍPIO DE CUNHA PORÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 8

ANO 2017

PARA				
<input checked="" type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS				
<input type="checkbox"/> HABITAÇÃO (HABITE-SE)				
<input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS				
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA		CNPJ OU CPF		
COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA		83.731.927/0041-16		
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO				
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)			Nº	CEP
RUA MOURA BRASIL			791	89890-000
BAIRRO		MUNICÍPIO		FONE
CENTRO		CUNHA PORÁ		3646-3700
PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL				
DALVA FOLMER				
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE				
Moagem de trigo e fabricação de derivados				
RESPONSÁVEL TÉCNICO	CPF	NÚMERO DO CONSELHO	SIGLA CC / ESTADO	
DALVA MARCIANA FOLMER		13100480	CRQ / SC	
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.				
PRAZO VALIDADE	LOCAL E DATA			
25/01/2018	CUNHA PORÁ, 25/01/2017			
CONCEDIDO POR				
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL				
AUTORIDADE DE SAÚDE		FISCAL		
ALEXANDRE LENCINA FAGUNDES				
OBSERVAÇÕES				
Adriane A. Stürmer Weber Fiscal VISA Matrícula 1376/29				

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Itens 14/17



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0851929/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 14
Produto	Farinha de trigo	Marca	Auriverde		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Cooperativa Regional Auriverde				
Quantidade (kg/L):	5	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:00, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

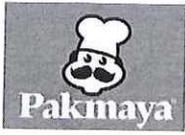


A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851929** e o código CRC **AD3DCECA**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851929v3



PAK GIDA
Uretim ve Paz.A.S.
IZMIT PLANT

PAKMAYA

Instant Dry Yeast Specifications

Certificate # 17/03/21-04

MARCH 2017

Chemical Specifications

Fermentation Power	:	> 800 ml CO ₂ in 2 hrs*
Moisture	:	< 6 %
Dry Matter	:	> 94 %
Crude Protein	:	40 – 50 %
Nitrogen	:	6.40 – 8.00 %
P ₂ O ₅	:	1.8 – 3.0 %
Total Carbohydrate	:	35 – 40 %
Crude Fat	:	4 – 7 %
Rehydrating agent	:	0.75 – 1.0 % (E-491)
Caloric Value (avg)	:	1800 kJ/100 g
Ash	:	3 – 6 %
Color	:	Light Cream
NaCl	:	0.4 – 0.6 %
Lead (max)	:	5 µg/g
Arsenic (max)	:	5 µg/g

* Hayduck-Nagel Method

Mete KUCUKPARMAKSIZ
Chemist, BSc.
Quality Assurance Chief

pak gıda üretim ve
pazarlama a.ş.

Microbiological Specifications

Total Plate Count	:	< 1 x 10 ⁵ cfu/g
Wild Yeast	:	< 1 x 10 ⁴ cfu/g
Mold	:	< 1 x 10 ² cfu/g
Coliform	:	< 1 x 10 ³ cfu/g
<i>E. coli</i>	:	Negative in 1 g
Salmonella spp.	:	Negative in 25 g
Pathogenic Bacteria	:	Negative in 1 g
Rope spores	:	< 210/g

Allergy Information

Lactose free	:	Yes
Gluten Free	:	Yes
Soya protein free	:	Yes
Chicken egg prt free	:	Yes
Cow milk protein free	:	Yes

IMPORTED BY :

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE
RUA MOURA BRASIL, 791
CUNHA PORA – SC CEP : 89.890-000
CNPJ : 83.731.927/0041-16 I.E : 252.709.403
BRASIL

*We hereby confirm that the yeast is primary grown baker's yeast (strain of *Saccharomyces cerevisiae*), only contains ingredients from vegetable source, do NOT contain ingredients from animal source and fit for human consumption. It is free from foreign matter, chemical and microbiological contamination.*

We also certify that these products are prepared in an establishment appropriate for that purpose in every respect.

Invoice no & date: : B323640 / 15.03.2017
Batch no(s) : 17T0670612
Prod. Date : 03.2017 / Exp. Date : 03.2019



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0851938/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 17
Produto	Fermento biológico	Marca	Pakmaya		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	PakGida (Turquia) Importado por: Cooperativa Auriverde				
Quantidade (kg/L):	0,125	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	O produto entregue é importado da Turquia. No edital 056/2017, anexo VII (termo de referência), item VIII.VI consta a seguinte exigência: "Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. (...)". Esta documentação não foi entregue, assim, o produto não está adequado às especificações do edital.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			

X

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:06, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851938** e o código CRC **6B72C4D9**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851938v4

JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99

Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC

CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002



Produto: Alho flocos

Fabricação: 02/2017

Validade: 02/2019

Análises:

Sensoriais:

Análise	Especificação	Resultado
Aspecto	Flocos	Flocos
Odor	Característico	Característico
Sabor	Característico	Característico
Cor	Creme-Amarelado	Creme-Amarelado

Características Microscópicas:

Especificação	Resultado
Ausência de contaminantes físicos (objetos rígidos, cortantes e/ou pontiagudos, entre outros) que possam causar lesão e/ou injúria aos consumidores.	De acordo com a legislação

Resolução RDC 14 de 28/03/2014

Análises Físico Química:

Análise	Especificação	Resultado
Umidade	Máx.: 8 %	5,76% Balança Infra-vermelho

12/02/19



ANÁLISE SEI N° 0851954/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017					Item: 19
Produto	Flocos de alho		Marca	JP		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME					
Fabricante:	JP Condimentos LTDA					
Quantidade (kg/L):	0,1	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017	
Avaliação Externa:						
Item avaliado	Sim	Não	Observações			
Embalagem íntegra	X					
Rotulagem conforme legislação	X					
Peso conforme rotulagem	X					
Data de fabricação e validade visível	X					
Fabricação e validade conforme edital	X					
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações			
Aparência	X					
Cor	X					

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.

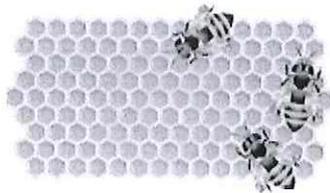


A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851954** e o código CRC **720D0DB4**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851954v3



APICULTURA COLIN

MEL DE ABELHAS

Composição: Mel in natura 100%.

Florada: Predominante Eucaliptus e Flores Silvestres.

Peso Líquido: 500g.

Produzido e envasado por: APICULTURA COLIN LTDA.

Data de Validade: Durabilidade de cerca de 2 anos (Esta indicação destina-se a cumprir as normas legais pois na realidade o mel é um produto sem limite de validade.)

O mel é um importante complemento da alimentação humana, pois, além do alto valor energético, é um alimento rico em substâncias benéficas ao equilíbrio do nosso organismo, tais como vitaminas, minerais, enzimas e aminoácidos. Na sua composição estão presentes Açúcares 78% a 80%, tipo monossacarídeos: Glicose (31%), Frutose (38%), Maltose (7%), e outros açúcares complexos, Lípidios 1% - Ácidos graxos como o Oleico, Linoleico e Palmítico. - Proteínas - Sais Minerais 2% principalmente Cobre, Manganês, Ferro, Enxofre, Bório e Fósforo. - Vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B8 E B9, C, D, K. - Aminoácidos, Ácido Aspártico, Ácido Grutâmico, Alanina, Arginina, etc.

Características: Cor, aroma, sabor e consistência característicos do produto. Todas as variedades de mel sofrem variações entre diferentes locais e até entre diferentes colheias dependendo da influência de outras florações presentes na sua composição, tipo de solo, de clima e até de manuseio do apicultor (ver descrição do produto).

Conservação: O mel é um produto que tem a vantagem de se auto-conservar, por causa do ácido fórmico, um excelente conservante natural, não sendo necessário o uso de conservantes.

Para preservar o mel em perfeitas condições deve manter-se o frasco em local fresco e seco. Após aberto, não é necessário refrigeração. Nunca colocar uma colher úmida ou outras substâncias em contato com o mel. O contato com a humidade fermenta e azeda o mel. Quando conservado ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas, o mel preserva as suas propriedades sem alterações significativas.

Cristalização: A Cristalização é um fenômeno natural que ocorre apenas com mel puro.

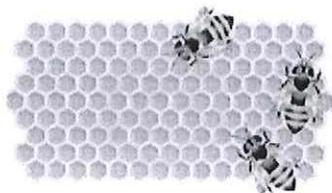
O Mel é um alimento vivo que não deve ser submetido a altas temperaturas pois estas destroem o seu valor nutricional. O processo de pasteurização, evita que o mel cristalize, porém destrói as suas propriedades.

O mel cru (não pasteurizado) revela tendência para cristalizar com o passar do tempo em especial quando armazenado em local com temperatura baixa.

O mel pode ser consumido no seu estado líquido ou cristalizado; a cristalização não altera o seu valor nutricional.

Dependendo da origem floral também as características de cristalização variam. O mel pode ser revertido à sua forma líquida aquecendo-o sem tampa, em banho-maria, a uma temperatura não superior a 40° C.

Rua Uruguai, 167. Bairro: Itaum
Fone: (47) 3426-1368



APICULTURA COLIN

SS - INSPECIONADO Nº 054/0001

Serviço de Inspeção Veterinária – Prefeitura Municipal de Joinville

Entrepasto de Mel Apicultura Colin

Rua Uruguai, 167.

Bairro: Itaum

Fone: (47) 3426-1368

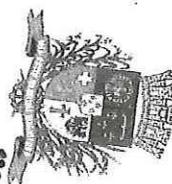
Insc. Produtor Rural nº 05203.001.789

Indústria Brasileira

MANTER EM LUGAR FRESCO E AREJADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 20ml - 1 colher de sopa em média		
	Quantidade por Porção	%VD*
Valor Calórico	66kcal=277kJ	3
Carboidratos	16 0g	5
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
(*)VD=Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.		
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.		

Rua Uruguai, 167. Bairro: Itaum
Fone: (47) 3426-1368



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



ALVARÁ SANITÁRIO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA		Nº 4297		REVALIDAÇÃO	
OSMAR PLÍNIO COLIN		NOME FANTASIA			
CNPJ OU CPF	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)				
066.142.809-53	URUGUAI				
BAIRRO					
Itaum					
CONCEDIDO POR		NÚMERO	COMPLEMENTO		
SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		167			
RESPONSÁVEL		MUNICÍPIO			
OSMAR PLÍNIO COLIN		Joinville			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE		PRAZO DE VALIDADE		DATA DE ENTRADA	
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COLONIAIS - (Produtor de MeI)		10/2017		01/10/2011	
Certifico atos administrativos deste alvará.					
Parecer do fiscal sanitária responsável pela inspeção: Consideramos as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, dentro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.			Paulo Roberto Pereira Borges Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824.1		
COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929			EXPOSIÇÃO OBRIGATORIA AO PÚBLICO		

Impresso em 28/11/2016



ANÁLISE SEI N° 0851967/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 22
Produto	Mel de abelha	Marca	Apicultura Colin		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Apicultura Colin LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:07, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851967** e o código CRC **4C70DEE0**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851967v3

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : MELADO DE CANA.

MARCA : LUISALVENSE

DESCRIÇÃO : PRODUTO OBTIDO PELO PROCESSAMENTO DA
CANHA DE AÇUCAR. CONTÉM ACIDULANTE
ÁCIDO CÍTRICO.

APRESENTAÇÃO : EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO :

- 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
- 24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
- 12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
- 24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
- 12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG.
- 12 BISNAGAS PLÁSTICAS DE 500G.
- 12 BISNAGAS PLÁSTICAS DE 350G.

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE : DISPENSADO.

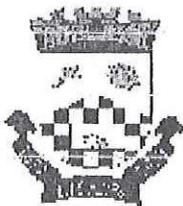
PROPRIEDADE ORGANOLEPTICAS :

- ASPECTO : OLEOSO.
- COR : ESCURA.
- ODOR : CARACTERÍSTICO.
- SABOR : CARACTERÍSTICO.

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.
RUA DOM BOSCO, 599 – CENTRO
89115.000 – LUÍS ALVES (SC).
CNPJ : 06.609.018.0001.58
TELEFONE-FAX : 47-3377-1224.

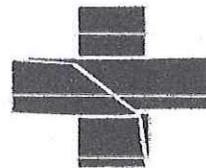

Arnaldo Antônio Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRC 12-97614/13300588

Item 23



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍS ALVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Rua Erich Gielow, 35, Centro - Luiz Alves -
Cep: 89115-000 - 47.3377.1490/ 3377.1271



SUS
Sistema
Único
de Saúde

ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

176/2017

Para:

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

Nome Pessoa Física ou Jurídica

DOCE ENCANTO LTDA

CNPJ/CPF

01609018000158

Inscr. Estadual

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

DOCE ENCANTO LTDA

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA DOM BOSCO

Número

599

Bairro

CENTRO

Fone

99581056

Proprietário/Responsável pela Empresa

VIDAL LAURO SCHMITZ

Responsável Técnico

ARNALDO ANTÃO SCHMITZ - Cr 13300568-13

Ramo de Atividade

Marmeladas, doces e xaropes

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.

Horário de Funcionamento

Prazo de Validade

16 de março de 2018

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE LUÍS ALVES/SC

Local e Data

LUÍZ ALVES, 06 de março de 2017

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow - Centro
3377-1490

Autoridade de Saúde

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Via 1 de 1



ANÁLISE SEI N° 0851978/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 23
Produto	Melado	Marca	Luisalvense		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Doce Encanto LTDA				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	23/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital			
	Sim	Não	Não se aplica
		X	
Observações	O produto contém ácido cítrico, um conservante utilizado pela indústria de alimentos. No edital 056/2017, anexos I e VII (Termo de Referência), contém a seguinte descrição para o item 23, melado: "(...) É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes.". Assim, o produto não se enquadra às características técnicas solicitadas no edital.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário			
	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado			
	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela			
	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:08, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851978** e o código CRC **43DFEF68**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0894253/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 03 de julho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 27
Produto	Pão massinha doce com fãrofa e semente de linhaça (chineque)	Marca	Amore di Pane		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Amore di Pane				
Quantidade (kg/L):	0,588	Qtde amostra:	4	Data	23/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação		X	No rótulo do produto não havia declaração das seguintes informações obrigatórias conforme RDC nº 40/2002, RDC nº 259/2002, RDC nº 359/2003, RDC nº 360/2003 e RDC nº 26/2015, listadas no anexo XI do edital 056/2017: Lista de ingredientes, origem do produto, peso total, endereço do fabricante, declaração de alergênicos e declaração de glúten.		
			Não havia declaração de		

Peso conforme rotulagem		X	peso total no rótulo do produto.
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital		X	Prazo de validade conforme rótulo do produto = 1 dia. No edital 056/2017, anexo VII (termo de referência), o prazo de validade solicitado é de 3 dias.
Avaliação Sensorial			
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital			
	Sim	Não	Não se aplica
		X	
Observações	Além das inadequações conforme edital 056/2017 listados no item avaliação externa, a empresa L&E Comércio Atacadista LTDA - ME não entregou o Alvará sanitário do fabricante do produto, a ficha técnica e o laudo laboratorial. Estes itens são solicitados no anexo VIII do mesmo edital, itens 3.2 e 3.6.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário			
	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado			
	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			

Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica
				X
Observações				
Rendimento	NA			
Parecer Técnico				
		Aprovado	Reprovado	
			X	

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:29, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0894253** e o código CRC **773285F5**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br



PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 056/2017
RECIBO ENTREGA AMOSTRAS

À Secretaria de Administração e Planejamento

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:				
Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
2	Arroz Parboilizado. TIPO I. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deverá conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deverá apresentar sementes tratadas, semente tóxicas, insetos vivos tais como carunchos e outras pragas, odor forte, intenso ou não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Os limites máximos de tolerância para matérias estranhas e impurezas é 0,05%, para mofados ardidos e enegrecidos é 0,20%, para não gelatinizados 20%, para danificados 0,50%, para rajados 1%, para picados ou manchados 1,75%, para total de quebrados e quirera 4,5% e para quirera (máximo) 0,40%.	KG	4	SAFRA
4	Canela em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pela casca da Cinnamomum cassia (Ness) e/ou Blume (canela da China) e/ou casca de Cinnamomum Zeylanicum Ness, (canela do Ceilão). Deverá apresentar característica de pó fino e homogêneo, coloração pardo-amarelo escuro ou marrom claro, aroma e cheiro característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório	KG	4	JP
5	Canjica. Milho para canjica. Classe branca, tipo 1. Não deverá apresentar mal estado de conservação, carunchos, mofo, odor estranho, grãos ou sementes de outras espécies. Percentual máximo de 5% para grãos avariados e impurezas.	KG	4	JARAGUÁ
7	Colorau. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Característica Técnica: Produto constituído pela mistura de fubá e urucum. Deve apresentar aspecto de pó fino, de coloração alaranjada, com sabor e odor característico. O produto não poderá conter glúten. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.	KG	4	JP
8	Cúrcuma em pó Característica Técnica: Condimento Vegetal Simples constituído pelo rizoma de Cúrcuma doméstica e/ou Cúrcuma longa, L.. Deve apresentar-se em forma de pó homogêneo, de cor amarelo escuro, cheiro forte e com sabor picante, levemente amargo. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Não deverá apresentar sujidades, umidade, bolor e peso insatisfatório.	KG	4	JP
12	Farinha de mandioca. Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Grupo: farinha seca; Subgrupo: extrafina; Classe: branca; tipo I. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom).	KG	4	FARIFORTE
14	Farinha De Trigo Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg	KG	4	AURIVERDE



17	Fermento biológico Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhos. Não poderá conter gluten ou traços de glúten	KG	4	PACKMAIA
18	Fermento químico Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter gluten ou traços de glúten	KG	4	TRISANTI
19	Flocos de alho Característica Técnica: Produto constituído por Bulbos de Allium Sativum, livre de materias estranhas e contaminações químicas. Deve apresentar aspecto de flocos laminados homogêneos com sabor pungente e picante e de coloração amarelada e odor pungente e forte. Não deve apresentar sujidade, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter sal de adição. Não poderá conter gluten ou traços de gluten.	KG	4	JP
22	Mel De Abelha Ingredientes: Produto natural elaborado por abelhas a partir de néctar de flores e/ou exsudatos sacarínicos de plantas. Características gerais O mel não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Poderá se apresentar parcialmente cristalizado e não apresentar caramelização, nem espuma superficial. É permitido o aquecimento do mel até o máximo de 70°C, desde que seja mantida a sua atividade enzimática. Deverá apresentar aspecto: líquido denso. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500 g. Deverá apresentar carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade.	KG	4	APICULTURA COLIN
23	Melado Ingredientes: Produto obtido do caldo de cana por evaporação, sem formação de açúcar. Não deve apresentar odor desagradável e não característico, sujidade e/ou corpo estranho. Deve ser fabricado com matérias primas não fermentadas, isentas de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. É vedada a adição de essências, corantes naturais ou artificiais, conservadores e edulcorantes. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos ou vidro, resistentes, bem vedados de até 500g.	KG	4	LUIZ ALVENSE
27	Pão Massinha doce com farofa e semente de linhaça (chineque). Ingredientes: Massa doce com farofa a base de trigo integral, açúcar, farinha de centeio e farinha de semente de linhaça. Cada unidade deverá ter entre 65g à 75g aproximadamente. O pão deverá conter semente de linhaça (mínimo 3%), farinha de centeio (mínimo 3%), farinha de trigo integral (mínimo 6%), farinha de linhaça (mínimo 1%) e fibra de trigo. Não serão aceitos pães apresentando sujidades, sabor e aroma de gordura rancificada, mal cozidos ou queimados. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Embalagem: pacotes de polietileno transparente resistente.	KG	4	AMORE DI PANE
36	Filé de Frango Tipo Sassami. Características Técnicas: Filé de frango congelado sob sistema IQF, sem osso, sem pele, sem aponevroses, cartilagem ou gordura. O filé deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, peça lisa, coloração clara e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas, vísceras e carcaça. Não poderá conter gelo. COTA 75%	KG	4	COPACOL



37	iogurte Sabor Coco. Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar , polpa de coco, aroma natura de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno). COTA 75%	LITRO	4	FRIMESA
39	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. COTA 75%	KG	4	JARAGUÁ
40	Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujeidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. COTA 75%	KG	4	GALO
41	Pão de Mel. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, leite, mel, especiarias, fermentos, conservantes e cobertura de chocolate. Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter corante artificial. COTA 75%	KG	4	BOLAMEL
44	Queijo Mussarela. Características Técnicas: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. Sem especiarias, condimentos, aromatizantes, flavorizantes, corantes e/ou outras substâncias alimentícias. Produto refrigerado. Queijo tipo lanche (em formato quadrado), fatiado com peso máximo de 20g por fatia. Deverá derreter integralmente quando submetido à temperatura. COTA 75%	KG	4	FRIMESA
56	iogurte Sabor Coco. Leite Pasteurizado integral ou semi-desnatado, açúcar , polpa de coco, aroma natura de coco, estabilizantes, conservantes, fermento lácteo. Não poderá conter corante artificial. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno) ou garrafa plástica (de polipropileno). COTA 25%	LITRO	4	FRIMESA
58	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. COTA 25%	KG	4	JARAGUÁ
59	Macarrão de Farinha Integral Parafuso sem Ovo. Características técnicas: Massa Alimentícia Seca Integral, no formato parafuso. Não deverá conter em sua composição ovos, conservantes, corantes ou aromatizantes. Não deverá conter farinha refinada. Não deverá apresentar sujeidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. A massa alimentícia ao ser posta na água não deverá turvá-la antes da cocção. Não deverá estar fermentada ou rançosa. Pós – cocção, a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. COTA 25%	KG	4	GALO



L E COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP

CNPJ nº 06.915.456/0001-68

Rua Edgar Linhares, 770 - Nova Esperança

CEP 88.336-210 - Baln. Camboriú/SC

Telefone/Fax: (47) 3360-8485

E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

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

Recebido :

Mariana V. S. Kraemer

Nutricionista

CRN 10 4852

21/06/17 12:00

06.915.456/0001-68

L E COMERCIO
ATACADISTA LTDA - EPP

RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - SALA 01
CEP 88336-210 - NOVA ESPERANÇA
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
47 3366-6413

Obs. Não foi entregue a documentação do filé de frango tipo nankami e do pão massinha doce ci fanofa



Estado de Santa Catarina
 Prefeitura Municipal de Balneário Camboriú
 Secretaria da Saúde e Saneamento
 Divisão de Vigilância Sanitária

ALVARÁ SANITÁRIO

Cadastro Nº8545

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

L & E COM.ATACADISTA LTDA ME

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

L & E COM.ATACADISTA

06.915.456/0001-68

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

Nº

RUA EDGAR LINHARES

770

Bairro

Município/Estado

NOVA ESPERANÇA

BALNEÁRIO CAMBORIÚ/SC

Proprietário/Responsável

FONE:

Atividade:

COM.ATAC.PROD.GERAL; COM.ATAC.PROD.ALIMENTÍCIOS; COM.ATAC.SANEANTES,
 DOMISSANITÁRIOS; COM.ATAC.COSMÉTICOS.PERF.HIGIENE; COM.ATAC.BEBIDAS;
 COM.ATAC.PROD.QUÍMICOS; COM.ATAC.PROD.PERCÍVEIS; PANIFICADORA;
 CONFEITARIA; SACOLÃO;

O estabelecimento supra citado está autorizado a funcionar, conforme a Lei Estadual nº6.320 de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos / Lei Municipal nº1.303 de 16 de dezembro de 1993.

VÁLIDO ATÉ

30/05/2018

Local e Data BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 19/05/2017.

Concedido por

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Rua 1.500, nº 1.100 - Centro, Balneário Camboriú-SC - Fone/fax (47) 3261-6200 - Email:vsantaria@balneariocamboriu.sc.gov.br

Autoridade de Saúde

SANDRO A. FRANCO
 Fiscal de Saúde Pública
 Matrícula nº 3911
 VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
 E TABELIONATO DE NOTAS - Código CNJ 06.8794
 Av. Princesa Epitácio Pessoa, 116 - 6º andar - Joo Pessoa/PB - CEP 51070-000 - www.cartorioabastos.pb.gov.br - Tel.: (51) 3345-5434 - Fax: (51) 3345-5434

Autenticação Digital
 De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º Inc. V 8º, 41 e 52 da Lei Federal 8.935/1994 e Art. 6º Inc. XII
 da Lei Estadual 6.721/2006 autentico a presente imagem digitalizada, reprodução fiel
 do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 67041206170952360453-1; Data: 12/06/2017 09:53:40

Selo Digital de Fiscalização Tipo Normal C: AFG07255-GR3E
 Valor Total do Ato: R\$ 4,12
 Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>

Miranda Cavalcanti
 Bel. Valberde Miranda Cavalcanti
 Titular

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

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



CERTIDÃO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

Certifica com base na Lei 8935/94 - art. 7º - inc. V, que o(s) documento(s) em anexo é reprodução fiel do original que me foi apresentado e neste ato confirmo sua autenticidade através do Código de Controle e Autenticação abaixo.
O referido é verdade, dou fé.

Este documento foi emitido em 16/06/2017 às 13:56:38 (hora de Brasília).

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b6d9ab4242cd68e1604acfe84fd036a3cb1c655018c14256d3e16237413
a9650b7790583c0d8d74e930a4441ad75ebc640ffd8eea91d87d4ccd35d31fe73d846a

A chave digital acima, garante que este documento foi gerado para LeE COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP e emitido através do site do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com a Legislação Federal em vigor Art 1º. e 10º. § 1º. da MP 2200/01.

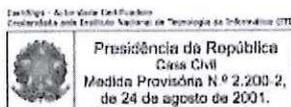
Esta certidão tem a sua validade até: 13/06/2018 às 04:40:47 (Dia/Mês/Ano)

Código de Controle da Certidão: 722723

Código de Controle da Autenticação:

67041206170952360453-1

A autenticidade desta certidão poderá ser confirmada por qualquer pessoa e a qualquer momento através do site: <http://www.azevedobastos.not.br>



ARROZ PARBOILIZADO
GRUPO BENEFICIADO
SUB GRUPO PARBOILIZADO POLIDO CLASSE LONGO FINO TIPO 1.

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto:

Produto: Arroz
Tipo: Parboilizado
Marca: SAFRA
Não contém glúten
Conservar em local seco e arejado

Identificação do Fabricante:

Razão Social: Safra Alimentos
Endereço: Rod Antonio valmor Canela – Bairro Santa Isabel – Forquilha
CNPJ: 85.288.918/0001-30

Características do Produto:

Aspecto: Próprio do Produto
Cheiro: Próprio do Produto
Cor: Próprio do Produto
Sabor: Próprio do produto

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção:		%VD (*)
Valor Energético kj (kcal)	735kj (173kcal)	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,2 g	4
Gorduras totais, das quais:	0,6 g	1
<i>Gordura saturada</i>	0,3 g	1
<i>Gordura trans</i>	0 g	0
<i>Gordura monoinsaturada</i>	0 g	0
<i>Gordura poliinsaturada</i>	0 g	0
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar total	0,6	2
Sódio	0 mg	0

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

Embalagem:

Pacotes de 1 ou 5 kg.
Fardos com 30 kg.

Valores diários de referencia 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.

Estrada Geral s/n – Bairro Ponte Alta – Turvo - Santa Catarina – 88.930-000
Tel: (48) 3525-8900
www.dalon.com.br
dalton@dalton.com.br

Item 02



MUNICÍPIO DE FORQUILHINHA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PARA	SÉRIE. 132	Nº. 249/17
<input checked="" type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS.		
<input type="checkbox"/> HABITAÇÃO (HABITE-SE)		
<input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS.		
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA SAFRA ALIMENTOS LTDA		CNPJ OU CPF Nº. 85.288.918/0001-30
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO SAFRA ALIMENTOS		
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA). ROD: ANTÔNIO VALMOR CANELA		Nº. 2200
BAIRRO SANTA ISABEL	FORQUILHINHA	FONE 34631608
PROPRIETÁRIO E OU RESPONSÁVEL EVERALDO MINATTO		
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE. DEPÓSITO DE PRODUTOS PERECÍVEIS		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR / SER HABITADA, CONFORME A LEI MUNICIPAL Nº 274 DE 21 DE DEZEMBRO DE 1993 E A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.		
PRAZO DE VALIDADE 31/03/18		
LOCAL E DATA FORQUILHINHA, 06 DE ABRIL DE 2017.		
CONCEDIDO POR SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE FORQUILHINHA		
AUTORIDADE DE SAÚDE FABRÍCIO FERREIRA COORDENADOR DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE		
OBSERVAÇÕES MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC
CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 06/2019

DADOS DO PRODUTO

Produto:	CANELA MOIDA
Prazo de Validade:	24 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Utilização específica
Origem do produto:	Indonésia
Peso da Embalagem:	50g
Acondicionamento:	Primária: sacos de polietileno. Secundária: saco de papel Kraft.
Composição:	Canela Java inteira. Não contém glúten.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Característico
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Marrom

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 12%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

570m 04



MUNICÍPIO DE
ITAJAÍ

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

262280.

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

1462/16

RAZÃO SOCIAL:

JP CONDIMENTOS LTDA

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA:

JP CONDIMENTOS

CNPJ OU CPF Nº

79.908.273/0001-99

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA SIDNEY SCHULZE

Nº

854

BAIRRO:

CIDADE NOVA

FONE:

3248-0002

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL TÉCNICO:

EZEQUIEL ANTERO ROCHA JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO: NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

INDUSTRIA DE ALIMENTOS

O SERVIÇO E/OU ATIVIDADE ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR DE ACORDO
COM A LEI Nº 6.320/83 E OS DECRETOS QUE A REGULAMENTAM.

PRAZO DE VALIDADE:

31 DE JULHO DE 2017

LOCAL E DATA:

ITAJAÍ,

31 DE JULHO DE 2016

UFM:

3,50 UFM

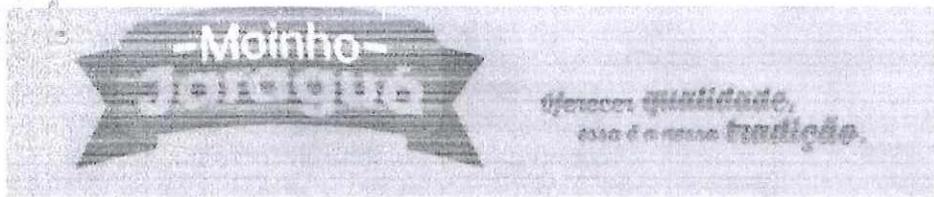
AUTORIDADE DE SAÚDE:

Luiz A. Spinosa

Director da visa

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Itens 04,07
08, e 19



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

Jaraguá do Sul, 02 de junho de 2017.

FICHA TÉCNICA CANJICA BRANCA

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Cerealista Wille Ltda
Endereço: Rua Felipe Schmidt, 129. Centro. Jaraguá Do Sul, SC.
Telefone: (47) 3275-3775.
Nº CNPJ: 83.238.964/0001-08

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome comercial/fantasia: Canjica Branca Jaraguá
Ingredientes: Milho degerminado branco,.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/3 xícara)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	173kcal=727kj	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,3 g	4
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,2 g	5
Ferro	0,5 g	3
Sódio	0 mg	0

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

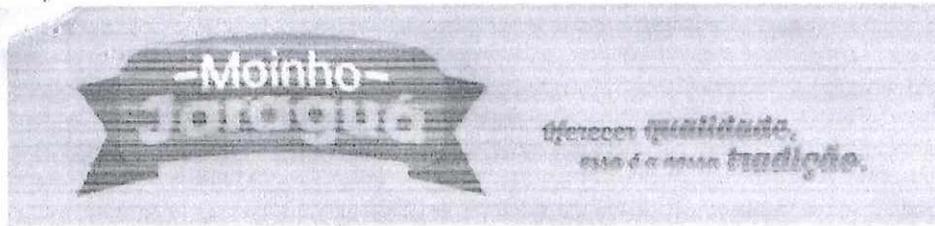
Características sensoriais:

Cor: Branca (âmbar);
Odor: Característico
Componentes: 100% milho degerminado;

Prazo de validade: 180 dias
Forma de consumo: Cozido .

D & Q Consultoria
Ronaldo Decker
CRM: SC 04805
(47) 9062-6931

22/05



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

3) Embalagem primária

Peso por unidade: 0,500 gr.

4) Embalagem secundária

Peso por Fardo: 12x500 gr.

Peso líquido: 6 kg.

Cuidados no armazenamento: Local seco, arejado, temperatura até 30°

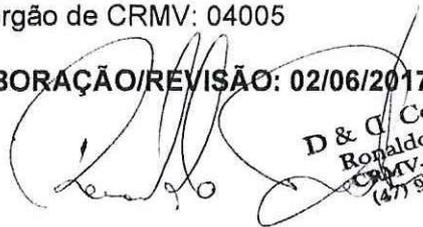
5) Responsável Técnico

Nome: Ronaldo Decker

Formação: Medicina Veterinária

Nº de registro no órgão de CRMV: 04005

6) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 02/06/2017


D & C Consultoria
Ronaldo Decker
CRMV-SC 04005
(47) 9962-6981



SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PREFEITURA

ALVARÁ SANITÁRIO ANUAL

JARAGUÁ DO SUL

Exercício 2016	Inscrição Municipal 673	Nr. 1230
Para <input checked="" type="checkbox"/> SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO <input type="checkbox"/> DEMAIS SERVIÇOS		
Nome da Pessoa Física ou Jurídica CEREALISTA WILLE LTDA.		
CNPJ ou CPF 83238964000108	Início Atividade 02/01/1976	
Denominação Comercial - Nome de Fantasia do Estabelecimento MOINHO JARAGUA		
Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça) 25 FELIPE SCHMIDT		Número 129
Bairro 1 CENTRO		
Edifício	Sala/Apto	Andar 0
Complemento		
CVS - Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade 1064-3/00 Fabricacao de farinha de milho e derivados, exceto oleos de milho 4632-0/03 Comercio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados, f arinhas, amidos e feculas, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada 4729-6/99 Comercio varejista de produtos alimenticios em geral ou espe cializado em produtos alimenticios nao especificados anterio rmente COMERCIO VAREJISTA DE CEREAIS. 4930-2/99 Transporte rodoviario de produtos alimenticios (POR VEICULO - PLACA-RENAVAN) LICENCA TRANSPORTE.		
O Estabelecimento acima está autorizado a funcionar, conforme a Lei 6.320, de 20.12.83 e seus regulamentos - Código Sanitário Estadual e Lei Complementar 97/2010 - Código Sanitário Municipal.		
Prazo de Validade 30/04/2017	Desde que satisfeitas as exigências legais.	
Autoridade de Saúde Eng. Nilceane A. Junckes Costa Assistente de Vigilância em Saúde Jaraguá do Sul, 28/04/2016		
MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

Licitacao - Nova Esperanca

De: Felipe - Marlian <cnd@marlian.com.br>
Enviado em: segunda-feira, 12 de junho de 2017 08:11
Para: Nadja - Marlian
Assunto: En: Solicitação de abertura de processos

Município De Jaraguá Do Sul

Solicitação de abertura de processo.

Cerealista Wille Ltda., comunicamos que sua solicitação de abertura de processo foi **deferida**.

Informações sobre o processo:

Inscrição do requerente:	83.238.964/0001-08	
Serviço solicitado:	VISA - EMISSÃO DO ALVARA SANITÁRIO (primeiro ou renovação)	
Data/Hora da solicitação:	08/06/2017 14:41:34	
Responsável:	Catarina Lescowich	
Número do processo:	0020356/2017	
Número único:	C8Q.363.L95-15	
Data/Hora da protocolização:	10/06/2017 10:31:04	
Data prevista:	20/06/2017 10:31:04	
Organograma de protocolização:	PROTOCOLO GERAL	

Através do número único você pode consultar sobre o seu processo também através da internet.

Qualquer dúvida entre em contato com o(a) Município De Jaraguá Do Sul através do telefone (47)2106-8000 ou através do email ouvidoria@jaraguadosul.sc.gov.br.

<http://www.jaraguadosul.sc.gov.br>

Nota: este e-mail lhe foi enviado automaticamente e não deve ser respondido.

Betha Sistemas - Fly Protocolo
www.betha.com.br



JP CONDIMENTOS LTDA

CNPJ 79.908.273/0001-99

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Validade: 06/2019

DADOS DO PRODUTO

Produto:	COLORAU ESPECIAL
Prazo de Validade:	24 meses da data de fabricação
Armazenamento:	Local fresco e arejado
Utilização:	Usado para colorir arroz, assados, frango etc.
Origem do produto:	Indústria Brasileira
Peso da Embalagem:	90g

Ingredientes: URUCUM, FUBÁ ENRIQUECIDO COM FERRO E ACIDO FÓLICO, ÓLEO DE SOJA.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto:	Pó Heterogêneo
Sabor:	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Vermelho

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

	Especificação
UMIDADE	Max. 10%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes a 45 C	* Max. 100 NMP/g
Salmonella	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

Metodologia

Association of Official Analytical Chemists. Official Methods of Analysis of the AOAC, 1990
Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz. Métodos Químicos e Físicos para Análise de Alimentos, 1985

Rua: Sidney Schulze, 854 – Cidade Nova – Itajaí – SC
CEP: 88.308-020
Fone: (47)3248-0002
e-mail: jpcondimentos@uol.com.br

Item 07



JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99
Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC.
CEP: 88308-020
Telefone: (47) 3248-0002

ESPECIFICACOES TÉCNICA

Data: 14/11/2016

DADOS DO PRODUTO

Produto	CURCUMA MOIDA (AÇAFRÃO)
Prazo de Validade:	24 meses
Armazenamento	Local fresco e arejado
Utilização	Utilizado em pratos com ovos, pickles, molhos cremosos, maioneses, massa, frango, peixe, arroz e paes
Origem do produto:	Indiana
Peso da Embalagem	20g
Acondicionamento	sacos de polietileno
Composição	Cúrcuma raiz indiana

CARACTERISTICAS SENSORIAIS

Aspecto	Pó Heterogêneo
Sabor	Característico
Aroma:	Característico
Cor:	Amarelo-dourado

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS

	Especificacao
UMIDADE	Max. 10%

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS

Coliformes Fecais UFC	* <10 UFC/g
Coliformes Totais UFC	* <10 UFC/g
Salmonella sp	* Ausente em 25 g

* Microbiologia de acordo com ANVISA – Resolução RDC n 12 de 02/01/2001 – Item 15

12/11/08



FICHA TÉCNICA

Fabricante:

Produzido e embalado por: ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA ME - CNPJ 16854845/0001-84 Arroio da Cruz – Jaguaruna – SC – Brasil.

Descrição e composição:

Farinha de mandioca branca na forma natural sem adição de conservantes e colorantes, pronta para consumo in natura ou em, farofas, pirão, acompanhamento de churrasco e outras refeições.

Prazo de validade: 360 dias.

Produto 1:

FARINHA DE MANDIOCA - Grupo seca – Subgrupo fina – Classe branca – Tipo 1

Embalagem plástica:

PACOTE 1 KG **Código de barras:** Fina 7898952284011

Embalagem secundária plástica:

FARDO CONTENDO 25 X 1 **Código de barras:** 7898952284073

PESO LIQUIDO 25 KGS

Embalagem transporte:

FARDOS 25X1 A GRANEL

Opcional:

PALETE PBR COM FILME STRECHT (625 KG)

Informações nutricionais:

Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor calórico	160 Kcal = 672 KJ	8%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	0,9g	2%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	(**)
Colesterol	0g	(**)
Fibra alimentar	5,0mg	20%
Cálcio	23mg	2%
Ferro	0,5mg	3%
Sódio	15mg	1%

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. (**) VD não estabelecido.

Item 12



GOVERNO DO ESTADO DE SANTA CATARINA
FUNDAÇÃO DO MEIO AMBIENTE - FATMA
Sistema de Informações Ambientais - SinFAT
CERTIDÃO DE CONFORMIDADE AMBIENTAL
Nº 454493/2017



A Fundação do Meio Ambiente - FATMA, no uso das atribuições conferidas pela Lei nº 14.675/09 certifica para os devidos fins que o empreendedor/requerente Alexandra e Janiete Fabricação de Farinhas Ltda. ME, CPF/CNPJ nº 16854845000184 cadastrou nos termos do art. 3º, Parágrafo Único da Resolução CONSEMA nº 01/2006, o empreendimento/atividade Alexandra e Janiete Fabricação de Farinhas Ltda. ME - Indústria de Produtos Alimentares, situado à Estrada Geral Arroio da Cruz snº , Arroio da Cruz, município de JAGUARUNA/Santa Catarina, no item 26.00.00 (BENEFICIAMENTO, MOAGEM, TORREFAÇÃO E FABRICAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTARES) da Listagem de Atividades Consideradas Potencialmente Causadoras de Degradação Ambiental, aprovada pelas Resoluções CONSEMA 01/06 e 13/12 e suas alterações, com parâmetro técnico 0,03 (hectares), para o qual apresentou Declaração de Conformidade Ambiental, onde declara expressamente que o empreendimento/atividade está localizado de acordo com a legislação ambiental e florestal vigente, não está situado em área de preservação permanente, trata de forma adequada seus efluentes líquidos e resíduos sólidos, possui Reserva Legal, desde que localizado em área rural, sendo a mencionada declaração acompanhada de Anotação de Responsabilidade Técnica ou Função Técnica (ART ou AFT) expedida pelo Conselho Regional de Classe do Profissional que a subscreve.

Advertência: Os dados e informações apresentados são de inteira responsabilidade do empreendedor e do responsável técnico que o representa. Lembramos que a apresentação de informações ou documentos falsos é crime, ficando os responsáveis sujeitos às penalidades previstas na LEI 9.605/98, Art. 69-A. Elaborar ou apresentar, no licenciamento, concessão florestal ou qualquer outro procedimento administrativo, estudo, laudo ou relatório ambiental total ou parcialmente falso ou enganoso, inclusive por omissão: Pena - reclusão, de 3 (três) a 6 (seis) anos, e multa.

§ 1º Se o crime é culposo:
Pena - detenção, de 1 (um) a 3 (três) anos.

§ 2º A pena é aumentada de 1/3 (um terço) a 2/3 (dois terços), se há dano significativo ao meio ambiente, em decorrência do uso da informação falsa, incompleta ou enganosa.

A presente certidão foi **emitida em 22/05/2017** e é **válida até 22/05/2021**, observadas as condições deste documento



Verifique a veracidade das informações usando o QRcode ao lado ou acessando o endereço web abaixo:

<http://consultas.fatma.sc.gov.br/licenca/certidao>

CPF/CNPJ 16854845000184

COD. FCEI: 454493



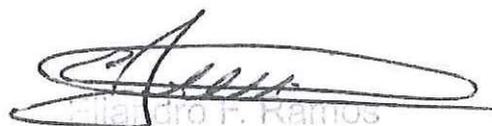
Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Jaguaruna

CERTIDÃO

Certificamos, para os devidos fins, que em cumprimento ao despacho exarado pela fiscalização das atividades de saúde, em requerimento da parte interessada, que a indústria de alimentos, **ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA - ME**, inscrita no CNPJ nº 16.854.845/0001- 84, estabelecida na estrada geral, Arroio da Cruz, Jaguaruna/SC, foi vistoriada pela vigilância sanitária e a mesma está se regularizando e se adequando de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo auto de intimação N° 1233 estando assim em processo de liberação do alvará da Vigilância Sanitária deste Município.

Jaguaruna / SC, 13 de dezembro de 2016.



Leandro F. Ramos
Fiscal Sanitarista
Matrícula - 2263
Vigilância Sanitária - Jaguaruna - SC

Fiscal Sanitarista

**COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE
UNIDADE MOINHO DE TRIGO REALTA
Ficha Técnica Farinha de Trigo**

Tipo de farinha: **AURIVERDE**

INDICAÇÃO: Indicada para panificação em geral

Farinha de Trigo enriquecida com Ferro e Acido Fólico. **CONTÉM GLÚTEN**

Padrões Físicos-Químicos	
Umidade	Max. 14,5%
Cinzas	Máx. 0,75%
Falling Number	Mín. 250
W	Mín. 250
P/L	Mín. 1,2
Cor Minolta	
L	92,00 mín.
Sabor	Característico
Odor	Característico

Análises Microbiológicas	
Contagem <i>Bacillus cereus</i>	<1,0x10 ⁶ EOE2 UFC/g
Contagem <i>Coliformes Termotolerantes</i> a 45°C	<1,0 x 10 ⁶ UFC/g
Detecção <i>Salmonella ssp</i>	Ausência

Micotoxinas	
Aflotoxinas B1 +B2 +G1+G2	< 1µg/Kg
Zearalenona	<20µg/Kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50gr		
Valor energético	170 kcal 714 kj	9
Carboidratos	36gr	12
Proteínas	5,3	7
Gorduras totais	0gr	0
Gorduras saturadas	0g	0
Gorduras Trans	0g	**
Fibra alimentar	1,3g	5
Sódio	0mg	0
Ferro	3,3mg	24
Acido Fólico	79mcg	33

(*) VDR: valores diários de referencia com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas (**) VD não estabelecido.

Informações: Absorve de 52% a 60% de água sobre o peso da farinha. Esta quantidade varia de acordo com o processo. O tempo de batimento varia de 4 a 6 minutos em masseira rápida e de 10 a 15 minutos em masseira lenta. Utilizar água gelada de modo que a massa não ultrapasse 28°C de temperatura.

VALIDADE

120 dias a partir da data de fabricação

Estocar em local seco fresco e arejado.

EMBALAGEM: Sacas de Plástico de 1 e 5kg.

TRANSPORTE: Em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Handwritten signature



MUNICÍPIO DE CUNHA PORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 8

ANO 2017

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA

CNPJ OU CPF

83.731.927/0041-16

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA MOURA BRASIL

Nº

791

CEP

89890-000

BAIRRO

CENTRO

MUNICÍPIO

CUNHA PORÃ

FONE

3646-3700

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL

DALVA FOLMER

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

Moagem de trigo e fabricação de derivados

RESPONSÁVEL TÉCNICO

DALVA MARCIANA FOLMER

CPF

NÚMERO DO CONSELHO

13100480

SIGLA CC / ESTADO

CRQ / SC

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

PRAZO VALIDADE

25/01/2018

LOCAL E DATA

CUNHA PORÃ, 25/01/2017

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE

ALEXANDRE LENCINA FAGUNDES

FISCAL

Adriane A. Stürmer Weber

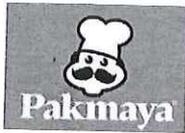
Fiscal VISA

Matrícula 1376/29

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Itens 14/17



PAK GIDA
Uretim ve Paz.A.S.
IZMIT PLANT

PAKMAYA

Instant Dry Yeast Specifications

Certificate # 17/03/21-04

MARCH 2017

Chemical Specifications

Fermentation Power	:	> 800 ml CO ₂ in 2 hrs*
Moisture	:	< 6 %
Dry Matter	:	> 94 %
Crude Protein	:	40 – 50 %
Nitrogen	:	6.40 – 8.00 %
P ₂ O ₅	:	1.8 – 3.0 %
Total Carbohydrate	:	35 – 40 %
Crude Fat	:	4 – 7 %
Rehydrating agent	:	0.75 – 1.0 % (E-491)
Caloric Value (avg)	:	1800 kJ/100 g
Ash	:	3 – 6 %
Color	:	Light Cream
NaCl	:	0.4 – 0.6 %
Lead (max)	:	5 µg/g
Arsenic (max)	:	5 µg/g

* Hayduck-Nagel Method

Mete KUCUKPARMAKSIZ
Chemist, BSc.
Quality Assurance Chief

pak gıda üretim ve
pazarlama a.ş.

Microbiological Specifications

Total Plate Count	:	< 1 x 10 ⁵ cfu/g
Wild Yeast	:	< 1 x 10 ⁴ cfu/g
Mold	:	< 1 x 10 ² cfu/g
Coliform	:	< 1 x 10 ³ cfu/g
<i>E. coli</i>	:	Negative in 1 g
Salmonella spp.	:	Negative in 25 g
Pathogenic Bacteria	:	Negative in 1 g
Rope spores	:	< 210/g

Allergy Information

Lactose free	:	Yes
Gluten Free	:	Yes
Soya protein free	:	Yes
Chicken egg prt free	:	Yes
Cow milk protein free	:	Yes

IMPORTED BY :

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE
RUA MOURA BRASIL, 791
CUNHA PORA – SC CEP : 89.890-000
CNPJ : 83.731.927/0041-16 I.E : 252.709.403
BRASIL

*We hereby confirm that the yeast is primary grown baker's yeast (strain of *Saccharomyces cerevisiae*), only contains ingredients from vegetable source, do NOT contain ingredients from animal source and fit for human consumption. It is free from foreign matter, chemical and microbiological contamination.*

We also certify that these products are prepared in an establishment appropriate for that purpose in every respect.

Invoice no & date: : B323640 / 15.03.2017

Batch no(s) : 17T0670612

Prod. Date : 03.2017 / Exp. Date : 03.2019



FICHA TÉCNICA

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - TRISANTI

DESCRIÇÃO

- Fermento Químico em Pó.
- Aspécto: Pó branco.
- Odor: Próprio.
- Cor: Própria.
- Sabor: Próprio.

FINALIDADE

- Fermentação química de bolos, doces, salgados e similares.

INGREDIENTES

- Amido de milho ou Fécula de mandioca, Bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio, Fosfato monocálcico.
- Não contém Glúten.

DOSAGEM RECOMENDADA

- Uma colher rasa, cerca de 11g, para 500g de massa aproximadamente.
- Esta medida pode variar conforme a massa, modo de preparo e quantidade de massa.

EMBALAGEM

- Composta externamente de papel maculatura Kraft, revestido internamente com camada de papel monolúcido branco com poli. Selo de papel branco laminado, anel e fundo de folha flandres. Tampa plástica e rotulagem em papel couchê.
- Produto apresentado em embalagem unitária de 100g, 250g e 1Kg.

PALETIZAÇÃO

Tipo do produto	Quantidade por caixa	Lastro (cx)	Empilhamento
100g	72	9	6
100g	36	15	6
250g	48	10	4
1Kg	12	8	5

PESO / DIMENSÃO

Tipo do produto	Peso Bruto (kg)	Peso Líquido (Kg)	*Dimensão (C x L x A) cm
100g - 72un	9,3	7,2	38,0 x 38,0 x 17,5
100g - 36 un	4,7	3,6	37,0 x 20,0 x 16,0
250g	14,1	12,0	42,0 x 28,0 x 24,5
1Kg	13,3	12,0	42,5 x 32,0 x 17,5

*C = comprimento / L = Largura / A = Altura

ARMAZENAMENTO

- Manter em local limpo, seco, sobre pallets e cobertos. Após aberto conservar em geladeira.

PRAZO DE VALIDADE

- Data de fabricação, Prazo de Validade e Lote encontram-se no fundo da embalagem.
- Sob as condições de armazenamento, embalagem fechada, prazo de 12 meses.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 20g (1 colher de sopa)			Porção de 100g
Quantidade por porção		%VD*	
Valor energético	25 Kcal / 105KJ	1	124 Kcal
Carboidratos	6,2g	2	31 g
Não contém quantidade significativa de 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 8.400 KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. Resoluções RDC/ANVISA nº 359 e 360/03. **VD não estabelecido.

CÓDIGO PRODUTO

Produto	DUN 14	EAN 13
100g - 72un	1789822453001-0	7898224530013
100g - 36un	2789822453001-7	
250g - 48un	1789822453002-7	7898224530020
1Kg	1789822453003-4	7898224530037

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Sr^a Sonia Maria Magalhães de Souza
CRQ nº 04415350

Santi Indústria e Comércio Ltda - Indústria Brasileira - CNPJ 04.659.894/0001-87
Rua José Garcia Terra, 224 - Vila Caju - CEP 03675-000 - São Paulo - SP
Contatos: (11) 2280-7774 - Fax: (11) 2041-9433 - www.trisanti.com.br - e-mail: trisanti@terra.com.br

CERTIDÃO COMO MENCIONADA E DEMAIS DOCUMENTOS... 2008-036-100-0 JACIANA DA COSTA DUARTE

DO ANANGABAU, 206 ATRAVÉS DE SIMPLES REQUERIMENTO... 2008-036-100-0 ESERGIO BISTO ALVES

EDITAL DE COMUNIQUE-SE (SACOSSE) O JARDIM... 2008-036-100-0 JOSÉ CAMILO CAPELO

Table with columns: Nº, Nome, Endereço, Telefone, Fax, E-mail, Site, Fone, Celular, Pagem, Web, etc.

Table with columns: Nº, Nome, Endereço, Telefone, Fax, E-mail, Site, Fone, Celular, Pagem, Web, etc.

HOSPITAL DO SERVIDOR

Table: BALANÇO FINANCEIRO em 30 de Novembro de 2008. Anexo - 13. Includes columns for RECEITA, DESPESA, and SALDO DISPONÍVEL.

Janeiro Luanani, Coord. do Serv. Técnico de Contabilidade

Ademar Rodrigues da Souza, Gerente Técnico Contábil Financeiro

Dr. Roberto Siqueira, Subcomitente

INSTITUTO DE PREVIDÊNCIA MUNICIPAL

FÉRIAS INDEFEZIDAS 476-7 - Suzana Maria de Rossi Silva, 30 (trinta) dias de férias...

NEGÓCIOS JURÍDICOS

- Requerimento nº147, de 18/04/2008 (TID 2543522) - Antonia Fátima Dias... 2008-0-205-878-4 - Deyci Souza Campos... 2008-0-146-070-0 - Associação Liga das Senhoras...

SAÚDE

- CADASTRO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE A. Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde... 2008-0-110-000-112-0000004-1-1 - Deyci Souza Campos... 2008-0-110-000-112-0000004-1-1 - Deyci Souza Campos...

- Responsável Técnico: IRADIANA FRUMARELLI BACHINI... 2008-0-110-000-112-0000004-1-1 - Deyci Souza Campos... 2008-0-110-000-112-0000004-1-1 - Deyci Souza Campos...

- CEO: 06110 - CIRURSIÃO DENTISTA, EM GERAL... 2008-0-110-000-112-0000004-1-1 - Deyci Souza Campos... 2008-0-110-000-112-0000004-1-1 - Deyci Souza Campos...

JP Condimentos LTDA – CNPJ: 79908273-0001/99

Rua Sidney Schulze, 854 Cidade Nova – Itajaí/SC

CEP: 88308-020 Telefone: (47) 3248-0002



Produto: Alho flocos

Fabricação: 02/2017

Validade: 02/2019

Análises:

Sensoriais:

Análise	Especificação	Resultado
Aspecto	Flocos	Flocos
Odor	Característico	Característico
Sabor	Característico	Característico
Cor	Creme-Amarelado	Creme-Amarelado

Características Microscópicas:

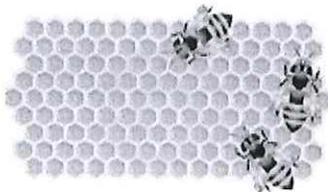
Especificação	Resultado
Ausência de contaminantes físicos (objetos rígidos, cortantes e/ou pontiagudos, entre outros) que possam causar lesão e/ou injúria aos consumidores.	De acordo com a legislação

Resolução RDC 14 de 28/03/2014

Análises Físico Química:

Análise	Especificação	Resultado
Umidade	Máx.: 8 %	5,76% Balança Infra-vermelho

12/02/19



APICULTURA COLIN

MEL DE ABELHAS

Composição: Mel in natura 100%.

Florada: Predominante Eucaliptus e Flores Silvestres.

Peso Líquido: 500g.

Produzido e envasado por: APICULTURA COLIN LTDA.

Data de Validade: Durabilidade de cerca de 2 anos (Esta indicação destina-se a cumprir as normas legais pois na realidade o mel é um produto sem limite de validade.)

O mel é um importante complemento da alimentação humana, pois, além do alto valor energético, é um alimento rico em substâncias benéficas ao equilíbrio do nosso organismo, tais como vitaminas, minerais, enzimas e aminoácidos. Na sua composição estão presentes Açúcares 78% a 80%, tipo monossacarídeos: Glicose (31%), Frutose (38%), Maltose (7%), e outros açúcares complexos, Lípidios 1% - Ácidos graxos como o Oleico, Linoleico e Palmítico. - Proteínas - Sais Minerais 2% principalmente Cobre, Manganês, Ferro, Enxofre, Bório e Fósforo. - Vitaminas A, B1, B2, B3, B5, B6, B8 E B9, C, D, K. - Aminoácidos, Ácido Aspártico, Ácido Grutâmico, Alanina, Arginina, etc.

Características: Cor, aroma, sabor e consistência característicos do produto. Todas as variedades de mel sofrem variações entre diferentes locais e até entre diferentes colheias dependendo da influência de outras florações presentes na sua composição, tipo de solo, de clima e até de manuseio do apicultor (ver descrição do produto).

Conservação: O mel é um produto que tem a vantagem de se auto-conservar, por causa do ácido fórmico, um excelente conservante natural, não sendo necessário o uso de conservantes.

Para preservar o mel em perfeitas condições deve manter-se o frasco em local fresco e seco. Após aberto, não é necessário refrigeração. Nunca colocar uma colher úmida ou outras substâncias em contato com o mel. O contato com a humidade fermenta e azeda o mel. Quando conservado ao abrigo da luz e de temperaturas elevadas, o mel preserva as suas propriedades sem alterações significativas.

Cristalização: A Cristalização é um fenômeno natural que ocorre apenas com mel puro.

O Mel é um alimento vivo que não deve ser submetido a altas temperaturas pois estas destroem o seu valor nutricional. O processo de pasteurização, evita que o mel cristalize, porém destrói as suas propriedades.

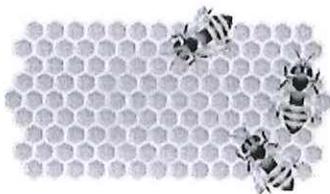
O mel cru (não pasteurizado) revela tendência para cristalizar com o passar do tempo em especial quando armazenado em local com temperatura baixa.

O mel pode ser consumido no seu estado líquido ou cristalizado; a cristalização não altera o seu valor nutricional.

Dependendo da origem floral também as características de cristalização variam. O mel pode ser revertido à sua forma líquida aquecendo-o sem tampa, em banho-maria, a uma temperatura não superior a 40° C.

Rua Uruguai, 167. Bairro: Itaum
Fone: (47) 3426-1368

Item 22



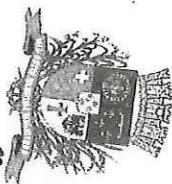
APICULTURA COLIN

SS - INSPECIONADO Nº 054/0001
Serviço de Inspeção Veterinária – Prefeitura Municipal de Joinville

Entrepasto de Mel Apicultura Colin
Rua Uruguai, 167.
Bairro: Itaum
Fone: (47) 3426-1368
Insc. Produtor Rural nº 05203.001.789
Indústria Brasileira
MANTER EM LUGAR FRESCO E AREJADO

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 20ml - 1 colher de sopa em média		
Quantidade por Porção		%VD*
Valor Calórico	66kcal=277kJ	3
Carboidratos	16 0g	5
Proteínas	0 g	0
Gorduras Totais	0 g	0
(*)VD=Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.		
Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.		

Rua Uruguai, 167. Bairro: Itaum
Fone: (47) 3426-1368



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

ALVARÁ SANITÁRIO



NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA		Nº 4297		REVALIDAÇÃO	
OSMAR PLINIO COLIN		NOME FANTASIA			
CNPJ OU CPF	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)				
066.142.809-53	URUGUAI				
BAIRRO					
Itaum					
CONCEDIDO POR		MUNICÍPIO	NÚMERO	COMPLEMENTO	
SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Joinville	167		
RESPONSÁVEL		PRAZO DE VALIDADE			
OSMAR PLINIO COLIN		10/2017			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE		DATA DE ENTRADA			
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COLONIAIS - (Produtor de Mel)		04/10/2011			
Certifico atos administrativos deste alvará.					
Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnicas operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida.			Paulo Roberto Pereira Borges Fiscal Sanitário Matrícula 11.824-1		
COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL EDILAINE BACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929			EXPOSIÇÃO OBRIGATORIA AO PÚBLICO		

Impresso em 28/11/2016

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : MELADO DE CANA.

MARCA : LUISALVENSE

DESCRIÇÃO : PRODUTO OBTIDO PELO PROCESSAMENTO DA CANA DE AÇUCAR. CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO.

APRESENTAÇÃO : EM CAIXAS DE PAPELÃO CONTENDO :

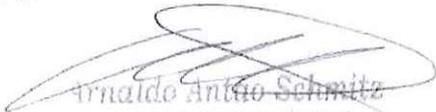
- 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
- 24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
- 12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
- 24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
- 12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG.
- 12 BISNAGAS PLÁSTICAS DE 500G.
- 12 BISNAGAS PLÁSTICAS DE 350G.

REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE : DISPENSADO.

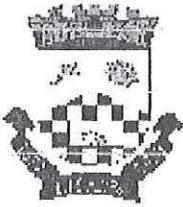
PROPRIEDADE ORGANOLEPTICAS :

- ASPECTO : OLEOSO.
- COR : ESCURA.
- ODOR : CARACTERÍSTICO.
- SABOR : CARACTERÍSTICO.

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.
RUA DOM BOSCO, 599 – CENTRO
89115.000 – LUÍS ALVES (SC).
CNPJ : 06.609.018.0001.58
TELEFONE-FAX : 47-3377-1224.


Arnaldo Antônio Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRE: 13-963140-13360588

11/01/23



PREFEITURA MUNICIPAL DE LUÍS ALVES
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Rua Erich Gielow, 35, Centro - Luiz Alves -
Cep: 89115-000 - 47.3377.1490/ 3377.1271



ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

176/2017

Para:

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

Nome Pessoa Física ou Jurídica

BOCE ENCANTO LTDA

CNPJ/CPF

01609018000158

Inscr. Estadual

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

BOCE ENCANTO LTDA

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA DOM BOSCO

Número

599

Bairro

CENTRO

Fone

99581056

Proprietário/Responsável pela Empresa

VIDAL LAURO SCHMITZ

Responsável Técnico

ARNALDO ANTÃO SCHMITZ - Cr 13300568-13

Ramo de Atividade

Marmeladas, doces e xaropes

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1985 E SEUS REGULAMENTOS.

Horário de Funcionamento

Prazo de Validade

16 de março de 2018

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DE LUÍS ALVES/SC

Local e Data

LUÍZ ALVES, 06 de março de 2017

VIGILÂNCIA SANITÁRIA
Rua Erich Gielow - Centro
3377-1490

Autoridade de Saúde

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Via 1 de 1

▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: Fantasia:
 Razão:

Dados Gerais Áreas de Atuação Categorias/Classes

SIF: Data de Reserva: Situação: Data de Registro:
 Nr. Processo:
 Endereço:
 Logradouro: CEP:
 Bairro: UF:
 Município: Fax:
 Telefone: E-Mail:
 Site:

Nome
 CARNE

Descrição (Categoria / Classe)

Item 36



ÁREA LEITE
SEÇÃO P & D

EP 0706-131

Unidade	PAG
09	1 / 1

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Produto: Código Interno: Clientes: Aplicação / Uso: Marca: Registro:	Iogurte com Polpa de Coco Parcialmente Desnatado (1000g) 000243 Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes. Pode ser consumida pura, com frutas, cereais ou utilizada para o preparo de sobremesas Frimesa 0024/962		
Ingredientes:	Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar e/ou xarope de açúcar e/ou açúcar líquido, preparado de coco (água, açúcar líquido invertido, polpa de coco, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de coco, acidulante: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.		
Processo:	O leite é pasteurizado, clarificado e padronizado. Em seguida adiciona-se o açúcar e/ou xarope de açúcar e/ou açúcar líquido, amido e gelatina. Pasteuriza-se a mistura e inocula-se a cultura láctea. Corta-se a coalhada, resfria-se, adiciona-se o preparado de frutas em linha, em seguida ocorre o envase.		
Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 200 g (1 copo)		Características Sensoriais
	Quantidade por Porção	%VD (*)	Cor: Característico Odor: Característico Sabor: Característico
	Valor energético	171 kcal = 718 kJ	9%
	Carboidratos	30 g	10%
	Proteínas	4,9 g	7%
	Gorduras totais	3,5 g	6%
	Gorduras saturadas	2,8 g	13%
	Gorduras trans	0 g	**
	Fibra Alimentar	0 g	0%
	Sódio	87 mg	4%
	Cálcio	220 mg	22%
			Características Físico – Químicas Viscosidade (após 24h a 8 – 10°C): ≥ 600cp Acidez: 60 – 100°D pH: 4,0 - 4,6 Gordura: 1,3 – 2,0% Brix: 13 - 17°Brix Proteínas lácteas: mín. 2,2g/100g
Segurança (descrição e valor):	Coliformes a 30°C: <10 UFC/mL Coliformes a 45°C: <3 UFC/mL Bolores e Leveduras: < 50 UFC/ml Contagem de bactérias lácticas totais: mín.10 ⁷ UFC/g, no final da validade. Listeria monocytogenes: ausência em 25g		
Embalagem:	Embalagens de polietileno contendo 1000g de produto, sendo acondicionadas 12 unidades em caixa de papelão.		
Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico dotado de sistema de refrigeração, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.		
Prazo de validade e conservação:	Validade: 45 dias Conservação: Mantenha resfriado de +1 à +10°C. Após aberto deve ser consumido em até 3 dias.		
Uso não intencional:	N.A		
Observações Adicionais:	Interpretação da fabricação/lote: FAB/L: ddmmaa – O código do lote indica dia, mês e ano de fabricação. Interpretação da validade: VAL.: ddmmaa – O código de vencimento indica dia, mês e ano. Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão: V11-01/2016. Frimesa Cooperativa Central – Usina de beneficiamento Estrada Waldemar Justen, nº 1157 – Bairro Distrito Industrial Matelândia – PR / CEP: 85887-000 CNPJ: 77.595.395/0009-02 INDÚSTRIA BRASILEIRA		
	Revisão nº 16	Revisado em 10/05/17	Documentos Associados
	Revisão/Elaboração	Aprovação	

Handwritten signature: Irmã 37256



Consulta de Estabelecimento Nacional

Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: Fantasia:

Razão:

Dados Gerais

Áreas de Atuação / Categorias/Classes

SIF: Data de Reserva: Situação: Data de Registro:

Nr. Processo:

Endereço:

Logradouro: CEP:

Bairro: UF:

Município: Fax:

Telefone:

E-Mail:

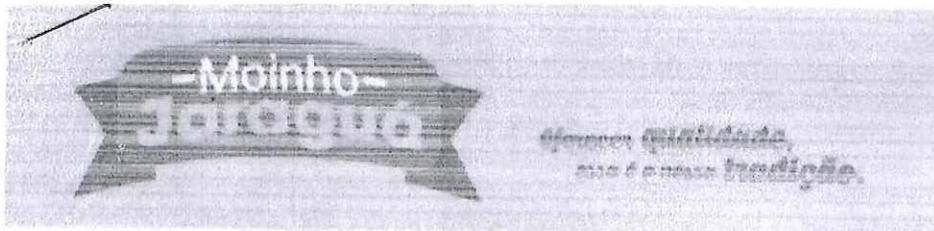
Site:

Nome:

Descrição (Categoria / Classe):

[Nova Consulta](#)

ITEM 37,44
56



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP: 89251-060 - Jaraguá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

Jaraguá do Sul, 02 de junho de 2017.

FICHA TÉCNICA LENTILHA

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Cerealista Wille Ltda

Endereço: Rua Felipe Schmidt, 129. Centro. Jaraguá Do Sul, SC.

Telefone: (47) 3275-3775.

Nº CNPJ: 83.238.964/0001-08

2) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome comercial/fantasia: Lentilha Jaraguá

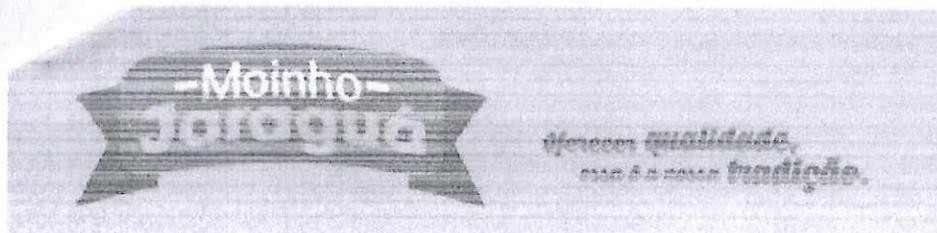
Ingredientes: Lentilha

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 xícara)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	139kcal=584kj	7
Carboidratos	24 g	8
Proteínas	9,5 g	13
Gorduras totais	0 g	0
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	1,3 g	5
Sódio	69 mg	3

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

D & D Consultoria
Ronaldo Decker
CRMV-SC 04005
(47) 9962-6981

52ms 39 e 58



Cerealista Wille Ltda.
Rua Felipe Schmidt, 129 - Centro
CEP 89251-060 - Jaraquá do Sul/SC
Fone: 47 3275-3775 | 47 3275-1731
www.moinhojaragua.com.br

Características sensoriais:

Umidade: 12,3
Tipo: 1 (Um)
Cor: Verde
Odor: Característico
Safra: 2016
Solubilidade (quando solicitado pela especificação do produto)
Prazo de validade: 1 ano
Forma de consumo: Cozida

3) Embalagem primária

Descrição do material utilizado
Peso por unidade: 1kg

4) Embalagem secundária

Descrição do material utilizado:
Peso por Fardo: 30x1kg
Peso líquido: 30kg

Cuidados no armazenamento: Local seco, arejado, temperatura até 30°

5) Responsável Técnico

Nome: Ronaldo Decker
Formação: Medicina Veterinária
Nº de registro no órgão de CRMV: 04005

6) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 02/06/2017



D & C Consultoria
Ronaldo Decker
CRMV-SC 04005
(47) 9962-6931



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084
Revisão: 04
Data: 24/10/2016
Página: 1 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

1. Nome do Produto: Macarrão de sêmola

Tipo: Espaguete 8, Parafuso

Marca: Galo Integral

Peso líquido: 500g

2. Nº de registro no órgão competente: Dispensado de registro no M.S.

3. Identificação da Empresa Fabricante:

Pastificio Selmi S/A

Unidade Sumaré:

Rod. Virgínia Viel Dall'Orto s/nº, km 1,9 – Bairro São Francisco

CEP: 13175-586 – Sumaré – SP - Brasil

Tel: (55) (19) 3873-8400

CNPJ: 46.025.722/0001- 00 - IE: 671.080.633-119

4. Componentes do produto, inclusive os nomes, tipo e código dos aditivos, caso utilizados:

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. **CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	274 kcal = 1149 kJ	14%
Carboidratos	58 g	19%
Proteínas	8,2 g	11%
Gorduras Totais	1,0 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	5,0 g	20%
Sódio	0 mg	0%

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

(**) VD não estabelecido.

5. Prazo de validade:

24 meses

Handwritten signature and date: 27/05/2016



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084
Revisão: 04
Data: 24/10/2016
Página: 2 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

6. Condições de armazenamento:

- Manter o produto em lugar limpo, seco e afastado do chão;
- Evitar exposição ao sol;
- Depois de aberto, fechar dobrando as bordas da embalagem ou colocar em recipiente fechado.

7. Outras informações:

• Modo de preparo:

Para cada 500g de macarrão utilizar 5 litros de água fervente e se desejar, 1 colher (sopa) de sal e 1 fio de azeite. Escorra quando estiver "al dente", isto é, firme e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

- ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

8. Dados da embalagem:

• Tipo de embalagem:

Primária:

- Filme: BOPP + PP.

Secundária:

- Fardo: PE;
- Fita de identificação dos fardos: PE.

• Quantidade de produtos por fardo/caixa:

Produtos com 20 pacotes de 500g por embalagem secundária: Parafuso.

Produtos com 30 pacotes de 500g por embalagem secundária: Espaguete 8.

9. Empilhamento máximo para transporte:

Apresentação	Produto	Lastro	Altura
Massa cortada	Parafuso	5	6
Massa Longa	Espaguete 8	9	7



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084
Revisão: 04
Data: 24/10/2016
Página: 3 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

10. Identificação do lote de produção

Validade + nº máquina + S ou R + horário de produção. Exemplo: 13/06/2017 6.2 S 07

11. Aprovações

Davi Almeida Nogueira
Responsável Técnico
CREA: 5060333041

Ricardo Oliveira Selmi
Diretor Presidente
CREA: 505.606/D



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

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2018

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: 199/00
Nº PROTOCOLO: 3116/16 Data do Protocolo: 07/12/2016
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1094-5/00 Fabricação de massas alimentícias
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: PASTIFÍCIO SELMI SA CNPJ ALBERGANTE:
CNPJ / CPF: 46.025.722/0001-00
LOGRADOURO: Rodovia VIRGINIA VIEL DALL'ORTO NÚMERO: S/N KM1,9
COMPLEMENTO:
BAIRRO: SÃO FRANCISCO
MUNICÍPIO: SUMARÉ
CEP: 13175-586 UF: SP
PÁGINA DA WEB: WWW.SELMI.COM.BR

RESPONSÁVEL LEGAL: RICARDO OLIVEIRA SELMI
CPF: 05322828842 CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF: UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: DAVI ALMEIDA NOGUEIRA
CPF: 12239850833 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5060333041 UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: MAYARA TRASFERETI
CPF: 31995964875 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5063391414 UF: SP

LEI MUNICIPAL N.º 3760 DE 06 DE JANEIRO DE 2003

ARTIGO 32 – O prazo de validade da Licença de Funcionamento é de 1 (um) ano.

Parágrafo Único – A solicitação para a renovação da Licença de Funcionamento deve obedecer ao prazo de 60 (sessenta) dias antes da sua expiração.

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2018

ATIVIDADES AUTORIZADAS E CLASSES DE PRODUTOS - Indústria / Importadora / Exportadora / Farmácia de Manipulação

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR
DISTRIBUIR
EMBALAR
EXPORTAR
FABRICAR
IMPORTAR
TRANSPORTAR

CATEGORIA:

MASSAS ALIMENTÍCIAS

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SUMARÉ
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

SUMARÉ

20/02/2017

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

AUTORIDADE SANITÁRIA

CIENTE:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA

Elisa A.
Coordenadora de
Vigilância Sanitária
CREO / Matr. 13408



1º TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS - SUMARÉ
Praça Manoel de Vasconcelos, 426 - Centro - Sumaré/SP - CEP 13170-025 - Fone: (19) 3774-2000

Reconheço Por SEMELHANÇA a(s) firma(s) de:
[0137230]-DAVI ALMEIDA NOGUEIRA
e Dxi Fe. SUMARÉ-SP, 15/03/2017.
Em test. da Verdade.

Valor Total: R\$ 5,77.

VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE





Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.
FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Identificação do fabricante

Nome: Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.
Av. São José, 803 – Centro – Nova Esperança – Pr – CEP: 87.600-000
Fone: (44) 3252-4164 e-mail: contato@bolamel.com.br
CNPJ: 81.439.465/0001-45 I. E. 714.018.302-9

Produto: Pão de Mel com Cobertura de Chocolate 75g - Marca: Bolamel

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 30g (3 unidades)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor Energético	109 kcal=458 kj	5%
Carboidratos	24 g	8%
Proteínas	2,5 g	3%
Gorduras Totais	0,3 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,3 g	1%
Sódio	79 mg	3%

(*) 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.
(**) % VD não estabelecidos.

INGREDIENTES: Cobertura de chocolate, (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, emulsificantes INS-322 (Lecitina de Soja) e INS-476 (Polirricinoleato de Poliglicerol), sal e aromatizante). Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, bicarbonato de amônio e sódio, fermento químico, canela em pó, propionato de cálcio, sorbato de potássio, corante de urucum, sal, aroma idêntico ao natural de mel, aroma idêntico ao natural de baunilha, corante amarelo tartrazina artificial. **CONTÉM GLÚTEN. "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE."**

Registro do Produto: Produto dispensado de registro de acordo com resolução nº 23 de 15 de Março de 2.000 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Embalagem:

Embalagem Primária: Bandeja contendo 75 gramas

Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 30 bandejas de 75 gramas.

Condições de armazenamento: Mantenha em lugar fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade.

Prazo de Validade do produto: 06 meses.

Identificação do responsável técnico:

Nome: Marínes Ap Julatti

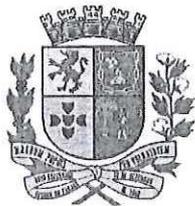
Nº inscrição: CRQ 09200734 – 9ª Região

Profissão: Química

Assinatura: _____

Código de barras: 7 896372 400165

Item 41



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA 539/16

RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS.	<p>Carimbo e Licenciamento</p>  <p><i>Artur Chammas</i> MÉDICO VETERINÁRIO - VIG. SANITÁRIA CRMV-PR 5586 FISCAL-PORT. 12.092/13 FUNCIONÁRIO DA VISA</p> <table><tr><td>EXERCÍCIO</td><td>DATA</td></tr><tr><td>2016</td><td>01/12/2016</td></tr></table>	EXERCÍCIO	DATA	2016	01/12/2016		
EXERCÍCIO	DATA						
2016	01/12/2016						
CNPJ:81.439.465/0001-45	<p>Carimbo e licenciamento</p> <hr/> <p>FUNCIONÁRIO DA VISA</p> <table><tr><td>EXERCÍCIO</td><td>DATA</td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>	EXERCÍCIO	DATA				
EXERCÍCIO	DATA						
<p>CONTRIBUINTE</p> <p>IND. E COM. DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS BOLAMEL LTDA Av. SÃO JOSÉ, 903 CENTRO NOVA ESPERANÇA CEP 87600000</p>							
<table><thead><tr><th>SETOR</th><th>RESPONSÁVEL TÉCNICO</th><th>CONSELHO</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td>NOME MARINÊS APARECIDA JULIATTI</td><td>CRQ 920734</td></tr></tbody></table>	SETOR	RESPONSÁVEL TÉCNICO	CONSELHO		NOME MARINÊS APARECIDA JULIATTI	CRQ 920734	
SETOR	RESPONSÁVEL TÉCNICO	CONSELHO					
	NOME MARINÊS APARECIDA JULIATTI	CRQ 920734					
<p>OBSERVAÇÃO:</p> <p>A LICENÇA SANITÁRIA É VÁLIDA POR 01(UM) ANO Á PARTIR DA DATA DE SUA EMISSÃO.</p>							

OBSERVAÇÃO:

A AFIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR/USUÁRIO É OBRIGATÓRIA.

RECLAMAÇÕES: FONE- 3252.1209

RUA 31 DE MARÇO, Nº950- VISA- NIS

	ÁREA LEITE SEÇÃO P & D		EP 0706-076	
			ISO	PAG
			7.4.1	1 / 1
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO				
Produto:	Queijo Mussarela com atmosfera modificada (fatiado – 200g)			
Cientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.			
Aplicação / Uso:	Pode ser consumido puro, ou com pães, torradas e biscoitos, ou ainda ser utilizado no preparo de receitas e sanduíches.			
Marca:	Frimesa			
Registro:	0030/3433 - Fatiado e embalado por: Entrepasto de laticínios e Carnes (Verê)			
Ingredientes:	Leite pasteurizado integral, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
Processo:	O leite é pasteurizado e é enviado para queijomatic, onde são adicionados os ingredientes da fórmula e ocorre o processo de coagulação e fermentação. A massa é filada e colocada em formas, enviadas para salga. Após a salga os queijos são transferidos para a câmara de secagem e maturação, após seguem para fatiamento.			
Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 30g (2 fatias)			Características Sensoriais
	Quantidade por Porção		%VD (*)	Cor: Característico
	Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5%	Odor: Característico
	Carboidratos	0 g	0%	Sabor: Característico
	Proteínas	6,8 g	9%	Características Físico – Químicas
	Gorduras totais	9,0 g	16%	
	Gorduras saturadas	6,6 g	30%	Umidade: 41 - 47%
	Gorduras trans	0 g	**	EST: 53 - 59%
	Fibra Alimentar	0 g	0%	GES: 40,67 - 58,49%
	Cálcio	236 mg	24%	Cloretos: 1,0 – 1,3%
	Sódio	160 mg	7%	pH: 5,2 – 5,6
				Fatiamento: Mín. Bom
Segurança (descrição e valor):	Coliformes totais: $\leq 10^4$ UFC/g Coliformes a 45°C: $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g Staphylococcus aureus: $\leq 10^3$ UFC/g Bolors e Leveduras: $\leq 10^3$ UFC/g Salmonella sp: ausente em 25g Listeria monocytogenes: ausente em 25g			
Embalagem:	Embalagem termoformatada com fundo liso e tampa impressa, contendo 200g de produto, sendo acondicionados 15 embalagens em caixa de papelão.			
Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 5°C). Transporte: em veículo isotérmico, mantendo-se a temperatura entre 0 e 8°C.			
Prazo de validade:	60 dias			
Conservação:	Este produto mantém suas melhores características se armazenado a temperatura de até +5°C / transportado e exposto até +8°C, Após embalagem aberta, manter resfriado (4 a 8°C), consumir o produto em até 3 dias.			
Uso não intencional:	N.A			
Observações Adicionais:	Interpretação fabricação e lote: FABR/L: DD/MM/AA – O código do lote indica dia e mês. Vencimento: VENC.:DD/MM/AA – O código de vencimento indica dia, mês e ano. Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão da arte: V05-04/2015.			
Controle	Revisão nº 11		Revisão em 21/12/16	
	Revisão/Elaboração		Aprovação	
	Documentos Associados			

CONTROLE DE ALTERAÇÃO – EP 0706-076		
Nº REVISÃO	DATA	MOTIVO
11	21/12/16	Alteração dos limites: Coliformes a 35°C de $\leq 10^3$ para $\leq 10^4$ UFC/g; Coliformes a 45°C de $\leq 10^2$ para $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g ; Staphylococcus coagulase positiva de $\leq 10^2$ para $\leq 10^3$ UFC/g e Bolores e leveduras de $\leq 10^2$ para $\leq 10^3$ UFC/g.
10	28/07/15	- Alterado o padrão da análise de coliformes totais de $< 10^2$ para $< 10^3$ UFC/g. - Alterado o padrão da análise de coliformes a 45°C de $< 5 \times 10$ para $< 10^2$ UFC/g.
09	17/07/15	- Inclusão da informação Não contém glúten no campo "ingredientes". - Alteração da cor em características sensoriais de amarelo para característico. - Inclusão do fatiamento no campo " Características Físico-químicas". - Exclusão da análise de Aflatoxina. - Exclusão do campo contaminantes inorgânicos. - Inclusão da versão da arte no campo "observações adicionais". - Alteração na interpretação da data de fabricação de DD/MM para DD/MM/AA.
08	15/12/14	- Alteração do valor da análise de Coliformes a 45°C, de $< 10^2$ para $< 5 \times 10$ UFC/g
07	11/12/13	Mudança da embalagem de interfolhado e embalado a vácuo para embalagem termoformatada com atmosfera modificada. Adequado a análise de Cloretos de 1,0 – 2,0% para 1,0 – 1,3%;

Cópia não controlada

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 01 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		SGI
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Sardinhas com óleo
Marca: Gomes da Costa
Tipo de conserva: Alimento de baixa acidez
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº 0032/2087

Classificação: Conserva de pescado
pH: entre 5,0 e 6,5

COMPONENTES DO PRODUTO

Ingredientes:

Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL***

Porção 60g (3 colheres de sopa)

Valor energético 114kcal=479kJ (6 %VD*); Carboidratos 0g (0 %VD*); Proteínas 14g (19 %VD*); Gorduras totais 6,5g (12 %VD*) das quais gorduras saturadas 1,3g (6 %VD*); gorduras trans 0g (%VD**); gorduras monoinsaturadas 1,9g (%VD**); gorduras poli-insaturadas 3,3g (%VD**); ômega 3 1101mg (%VD**); EPA 463mg (%VD**); DHA 357mg (%VD**); colesterol 70mg (%VD**); Fibra alimentar 0g (0 %VD*); Sódio 330mg (14 %VD*); Cálcio 221mg (22 %VD*).

Porção 100g

Valor energético 190kcal=798kJ; Carboidratos 0g; Proteínas 23g; Gorduras totais 11g das quais: gorduras saturadas 2,2g; gorduras trans 0g; gorduras monoinsaturadas 3,2g; gorduras poli-insaturadas 5,5g; ômega 3 1835mg; EPA 772mg; DHA 595mg; colesterol 117mg; Fibra alimentar 0g; Sódio 550mg; Cálcio 368mg.

* % 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. ** Valor Diário não estabelecido *** Valores referentes à fase drenada.

PESO DO PRODUTO

Peso líquido: 125g **Peso drenado:** 84g **Caixa de embarque:** 50 latas de 125g = 6250g

DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com *ink jet* no fundo da lata.

Exemplo: **FAB:** 01/01/2013 **VTO:** 01/01/2017 **LOTE:** 2101T004D3L11
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO: 7 89116702101 3
CÓDIGO DE BARRAS EMBALAGEM: 5 789116702101 8

Validade a partir da data de fabricação: 04 anos **Estabilidade do produto:** 10 dias a 37°C.

17/03/15

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 02 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		SGI

Codificação do Lote

Código do produto	2101
Ano	T (T para 2013)
Dia	004 *
Identificação do ciclo de esterilização	D3
Identificação da linha de rotulagem	L1
Identificação do turno de produção	1
* 4º dia do ano, considerando 001 o dia 01º de janeiro e 365 o dia 31 de dezembro.	

DADOS DO FABRICANTE

Razão Social: GDC Alimentos S/A **Atividade:** Fábrica de conserva de pescado SIF 2087
Endereço: Rua Eugênio Pezzini, 500 **Bairro:** Cordeiros
Cep: 88311-000 **Município:** Itajaí **UF:** SC
CNPJ: 02.279.324/0001-36

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em local seco e arejado.

Temperatura ambiente máxima: 40° C

O empilhamento máximo deve ser de 10 caixas em camadas de 16 caixas totalizando 160 caixas por *pallet*, de acordo com as orientações na caixa de embarque.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL



Embalagem primária : Lata de sardinha em óleo de 125g.



Embalagem secundária com 50 unidades. Dimensões 311x212x127 mm.

TIPO DE EMBALAGEM

Embalagem primária: Lata

Lata ¼ club, obtido por sistema de embutimento *deep draw*, com revestimento metálico folha cromada (FCR), de espessura 0,19 mm e dureza T61 HR 30T (TS415). Revestimento orgânico interno de verniz epóxi fenólico com alumínio e externo composto de impressão + verniz epóxi fenólico dourado.

Identificação do produto

Lata impressa com as seguintes informações: nome do produto, logomarca Gomes da Costa, peso líquido e drenado, lista de ingredientes, informação nutricional, recomendação de manuseio após abertura, contato do SAC 0800 704 1954 e informações legais do fabricante, CNPJ, nº. de registro no Ministério da Agricultura e código de barras.

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 03 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		SGI
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

Embalagem secundária

Caixa de papelão com 50 unidades com as informações: nome do produto, marca comercial, nº de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do Serviço de Inspeção Federal, código de barras, data de fabricação carimbada na caixa e validade.

Vedação da embalagem secundária

Cada caixa do produto é fechada com fita adesiva 3M.

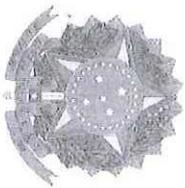
PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros químicos	Média	Limite min	Limite max
Conteúdo de histamina	1mg/100g	-	10 mg/100g
Conteúdo de BVT	-	-	30 mg/100g
Amônia	Ausência	-	-
Contaminantes inorgânicos*	Média	Limite min	Limite max
Arsênio	-	-	1,0mg/kg
Chumbo	-	-	0,3mg/kg
Estanho	-	-	250mg/kg
Cádmio	-	-	0,1mg/kg
Mercurio	-	-	0,5mg/kg
Parâmetros físicos	Média	Limite min individual	Limite max média
Peso líquido	125g	119,37g	
Peso drenado	84g	79,5g	Peso declarado – (Ω*2,059)
Parâmetros microbiológicos			
Coliformes totais	Ausência	Consistência	Característico
Escherichia coli	Ausência	Cor	Característico
Salmonella spp.	Ausência	Odor	Característico/agradável
Stafilococcus aureus	Ausência	Sabor	Característico/agradável
Teste de incubação 37°	S/A após 10 dias de incubação	Textura	Característico

LEGENDA: S/A = sem alteração

* De acordo com a legislação da ANVISA, Resolução nº 42 de 29 agosto de 2013, para limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos, considera-se as mudanças de concentração dos contaminantes decorrentes do processo de desidratação. Define-se os limites máximos considerando o produto no estado em que é oferecido ao consumidor.

**Os valores de Limite Mínimo Individual fazem referência a Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA
Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA

TÍTULO DE REGISTRO

GDC ALIMENTOS S/A

Certifico que a Empresa _____

com **UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO e UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PROD. CÂRNEOS**

Localizada em **ITAJAÍ** Estado **SANTA CATARINA**

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, sob n° **2087**
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **19** de **ABRIL** de **2017**

Processo nº **MA - 000001/0002039/1981-91**

Leon. 65

Director do DIPOA José Luis Raguiniani Vargas
Fiscal Federal Agropecuário
Médico Veterinário CRMV/SP 14413
Diretor do DIPOA/SDA

Ao Diretor do DIPOA/DAS para lavratura do título

de registro do estabelecimento sob SIF 2087

Em 19/04/2017



[Handwritten Signature]
Liliana Sassi Becker da Carvalho Chino
Fiscal Federal/Agropecuário
Carteira Fiscal - Nº 2907
Medicina Veterinária
CRMV-SP - 19097

▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 76.093.731/0007-86 Fantasia: COPACOL
Razão: COPACOL - COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CONSOLATA

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 516 Data de Reserva: 01/04/1982 Data de Registro: 10/07/2009
Nr. Processo: 00016.002085/1981 Situação: Ativo
Endereço:
Logradouro: RUA DESEMBARGADOR MUNHOZ, 176
Bairro: CENTRO CEP: 85.415-000
Município: CAFELÂNDIA UF: PR
Telefone: (45) 3241-8080 Fax: (45) 3241-8185
E-Mail:
Site:

Nome

CARNE

Descrição (Categoria / Classe)

MATADOURO FRIGORIFICO - C01 / MA1 - MATADOURO DE AVES

Nova Consulta

Item 36



Prefeitura de Joinville

ANEXO SEI N° 0851996/2017 - SED.UAD.ASU

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 36
Produto	Filé de frango tipo sassami	Marca	Copacol		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Cooperativa Agroindustrial Consolata				
Quantidade (kg/L):	1,0	Qtde amostra:	4	Data	26/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				

Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
		X	
Observações	O produto não se enquadra como filé de frango tipo sassami, sendo filé de peito congelado. No edital 056/2017, anexos I e VII (Termo de Referência), contém a seguinte denominação para o item 36: "Filé de frango tipo sassami". Assim, o produto não se enquadra às características solicitadas no edital.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
		X	

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:08, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851996** e o código CRC **2D42509D**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br



ÁREA LEITE
SEÇÃO P & D

EP 0706-131

Unidade PAG

09 1 / 1

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Produto:	logurte com Polpa de Coco Parcialmente Desnatado (1000g)
Código Interno:	000243
Clientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.
Aplicação / Uso:	Pode ser consumida pura, com frutas, cereais ou utilizada para o preparo de sobremesas
Marca:	Frimesa
Registro:	0024/962

Ingredientes:	Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar e/ou xarope de açúcar e/ou açúcar líquido, preparado de coco (água, açúcar líquido invertido, polpa de coco, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de coco, acidulante: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
----------------------	--

Processo:	O leite é pasteurizado, clarificado e padronizado. Em seguida adiciona-se o açúcar e/ou xarope de açúcar e/ou açúcar líquido, amido e gelatina. Pasteuriza-se a mistura e inocula-se a cultura láctea. Corta-se a coalhada, resfria-se, adiciona-se o preparado de frutas em linha, em seguida ocorre o envase.
------------------	---

Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 200 g (1 copo)		Características Sensoriais Cor: Característico Odor: Característico Sabor: Característico
	Quantidade por Porção	%VD (*)	
	Valor energético	171 kcal = 718 kJ	9%
	Carboidratos	30 g	10%
	Proteínas	4,9 g	7%
	Gorduras totais	3,5 g	6%
	Gorduras saturadas	2,8 g	13%
	Gorduras trans	0 g	**
	Fibra Alimentar	0 g	0%
	Sódio	87 mg	4%
	Cálcio	220 mg	22%

Segurança (descrição e valor):	Coliformes a 30°C: <10 UFC/mL Coliformes a 45°C: <3 UFC/mL Bolors e Leveduras: < 50 UFC/ml Contagem de bactérias lácticas totais: mín. 10 ⁷ UFC/g, no final da validade. Listeria monocytogenes: ausência em 25g
---------------------------------------	---

Embalagem:	Embalagens de polietileno contendo 1000g de produto, sendo acondicionadas 12 unidades em caixa de papelão.
-------------------	--

Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico dotado de sistema de refrigeração, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.
--------------------------------	---

Prazo de validade e conservação:	Validade: 45 dias Conservação: Mantenha resfriado de +1 à +10°C. Após aberto deve ser consumido em até 3 dias.
Uso não intencional:	N.A

Observações Adicionais:	Interpretação da fabricação/lote: FAB/L: ddmmaa - O código do lote indica dia, mês e ano de fabricação. Interpretação da validade: VAL.: ddmmaa - O código de vencimento indica dia, mês e ano. Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão: V11-01/2016. Frimesa Cooperativa Central - Usina de beneficiamento Estrada Waldemar Justen, nº 1157 - Bairro Distrito Industrial Matelândia - PR / CEP: 85887-000 CNPJ: 77.595.395/0009-02 INDÚSTRIA BRASILEIRA
--------------------------------	---

Revisão nº 16

Revisado em 10/05/17

Documentos Associados

Revisão/Elaboração

Aprovação

17m 37,256

▶ Consulta de Estabelecimento Nacional**▶ Dados do Estabelecimento Nacional**

CNPJ: Fantasia:
Razão:

Dados Gerais \ **Áreas de Atuação** \ **Categorias/Classes**

SIF: Data de Reserva: Data de Registro:
Nr. Processo: Situação:
Endereço:
Logradouro:
Bairro: CEP:
Município: UF:
Telefone: Fax:
E-Mail:
Site:

Nome

Descrição (Categoria / Classe)

ITEMS 37, 44
56



ANÁLISE SEI N° 0851999/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 37
Produto	Iogurte sabor coco	Marca	Frimesa		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	1,0	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:28, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0851999** e o código CRC **8B757A2A**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0851999v3



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084

Revisão: 04

Data: 24/10/2016

Página: 1 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

1. Nome do Produto: Macarrão de sêmola

Tipo: Espaguete 8, Parafuso

Marca: Galo Integral

Peso líquido: 500g

2. Nº de registro no órgão competente: Dispensado de registro no M.S.**3. Identificação da Empresa Fabricante:**

Pastifício Selmi S/A

Unidade Sumaré:

Rod. Virgínia Viel Dall'Orto s/nº, km 1,9 – Bairro São Francisco

CEP: 13175-586 – Sumaré – SP - Brasil

Tel: (55) (19) 3873-8400

CNPJ: 46.025.722/0001- 00 - IE: 671.080.633-119

4. Componentes do produto, inclusive os nomes, tipo e código dos aditivos, caso utilizados:Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. **CONTÉM GLÚTEN.****ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	274 kcal = 1149 kJ	14%
Carboidratos	58 g	19%
Proteínas	8,2 g	11%
Gorduras Totais	1,0 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	5,0 g	20%
Sódio	0 mg	0%

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

(**) VD não estabelecido.

5. Prazo de validade:

24 meses

Handwritten signature and date: 27/10/16



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084

Revisão: 04

Data: 24/10/2016

Página: 2 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

6. Condições de armazenamento:

- Manter o produto em lugar limpo, seco e afastado do chão;
- Evitar exposição ao sol;
- Depois de aberto, fechar dobrando as bordas da embalagem ou colocar em recipiente fechado.

7. Outras informações:

• Modo de preparo:

Para cada 500g de macarrão utilizar 5 litros de água fervente e se desejar, 1 colher (sopa) de sal e 1 fio de azeite. Escorra quando estiver "al dente", isto é, firme e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

- ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

8. Dados da embalagem:

• Tipo de embalagem:

Primária:

- Filme: BOPP + PP.

Secundária:

- Fardo: PE;
- Fita de identificação dos fardos: PE.

• Quantidade de produtos por fardo/caixa:

Produtos com 20 pacotes de 500g por embalagem secundária: Parafuso.

Produtos com 30 pacotes de 500g por embalagem secundária: Espaguete 8.

9. Empilhamento máximo para transporte:

Apresentação	Produto	Lastro	Altura
Massa cortada	Parafuso	5	6
Massa Longa	Espaguete 8	9	7



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084
Revisão: 04
Data: 24/10/2016
Página: 3 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

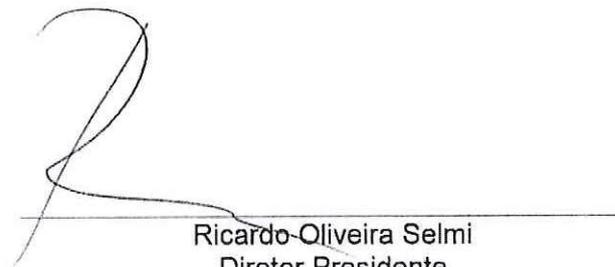
10. Identificação do lote de produção

Validade + nº máquina + S ou R + horário de produção. Exemplo: 13/06/2017 6.2 S 07

11. Aprovações



Davi Almeida Nogueira
Responsável Técnico
CREA: 5060333041



Ricardo Oliveira Selmi
Diretor Presidente
CREA: 505.606/D



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

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2018

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: 199/00
Nº PROTOCOLO: 3116/16 Data do Protocolo: 07/12/2016
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1094-5/00 Fabricação de massas alimentícias
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: PASTIFÍCIO SELMI SA CNPJ ALBERGANTE:
CNPJ / CPF: 46.025.722/0001-00
LOGRADOURO: Rodovia VIRGINIA VIEL DALL'ORTO NÚMERO: S/N KM1,9
COMPLEMENTO:
BAIRRO: SÃO FRANCISCO
MUNICÍPIO: SUMARÉ
CEP: 13175-586 UF: SP
PÁGINA DA WEB: WWW.SELMI.COM.BR

RESPONSÁVEL LEGAL: RICARDO OLIVEIRA SELMI
CPF: 05322828842 CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF: UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: DAVI ALMEIDA NOGUEIRA
CPF: 12239850833 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5060333041 UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: MAYARA TRASFERETI
CPF: 31995964875 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5063391414 UF: SP

LEI MUNICIPAL N.º 3760 DE 06 DE JANEIRO DE 2003

ARTIGO 32 – O prazo de validade da Licença de Funcionamento é de 1 (um) ano.

Parágrafo Único – A solicitação para a renovação da Licença de Funcionamento deve obedecer ao prazo de 60 (sessenta) dias antes da sua expiração.

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2018

ATIVIDADES AUTORIZADAS E CLASSES DE PRODUTOS - Indústria / Importadora / Exportadora / Farmácia de Manipulação

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR
DISTRIBUIR
EMBALAR
EXPORTAR
FABRICAR
IMPORTAR
TRANSPORTAR

CATEGORIA:

MASSAS ALIMENTÍCIAS

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SUMARÉ
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

SUMARÉ

20/02/2017

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

AUTORIDADE SANITÁRIA

CIENTE:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA

Elisa S.
Coordenadora de
Vigilância Sanitária
CRÉD / Matr. 12438

1º TABELÃO
SUMARÉ-SP

1º TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS - SUMARÉ
Praça Manoel de Vasconcelos, 428 - Centro - Sumaré/SP - CEP 13170-025 - Fone: (19) 3776-2300

Reconheço Por SEMELHANÇA a(s) firma(s) de:
[0137230]-DAVI ALMEIDA NOGUEIRA.
e lxi Fe. SUMARÉ-SP, 15/03/2017.
Em test. da Verdade.

Valor Total: R\$ 5,77.

VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE

Notário Ricardo Alexandre
Sumaré - SP
FIRMA 1
1146AA0145641



ANÁLISE SEI N° 0852023/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 40
Produto	Macarrão de farinha integral parafuso sem ovo	Marca	Galo		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Pastificio Selmi S/A				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
		X			
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
		7 min	X		
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			
	X				

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:08, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852023** e o código CRC **9343FC42**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852023v3



Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Identificação do fabricante

Nome: Indústria e Comércio de Gêneros Alimentícios Bolamel Ltda.
Av. São José, 803 – Centro – Nova Esperança – Pr – CEP: 87.600-000
Fone: (44) 3252-4164 e-mail: contato@bolamel.com.br
CNPJ: 81.439.465/0001-45 I. E. 714.018.302-9

Produto: Pão de Mel com Cobertura de Chocolate 75g - Marca: Bolamel

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 30g (3 unidades)		
Quantidade por Porção		%VD (*)
Valor Energético	109 kcal=458 kj	5%
Carboidratos	24 g	8%
Proteínas	2,5 g	3%
Gorduras Totais	0,3 g	1%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	0,3 g	1%
Sódio	79 mg	3%

(*) 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.
(**) % VD não estabelecidos.

INGREDIENTES: Cobertura de chocolate, (Açúcar, gordura vegetal fracionada, cacau em pó, emulsificantes INS-322 (Lecitina de Soja) e INS-476 (Polirricinoleato de Poliglicerol), sal e aromatizante). Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar, bicarbonato de amônio e sódio, fermento químico, canela em pó, propionato de cálcio, sorbato de potássio, corante de urucum, sal, aroma idêntico ao natural de mel, aroma idêntico ao natural de baunilha, corante amarelo tartrazina artificial. **CONTÉM GLÚTEN. "ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO E SOJA. PODE CONTER LEITE."**

Registro do Produto: Produto dispensado de registro de acordo com resolução nº 23 de 15 de Março de 2.000 da Agência Nacional da Vigilância Sanitária.

Embalagem:

Embalagem Primária: Bandeja contendo 75 gramas

Embalagem Secundária: Caixa de papelão contendo 30 bandejas de 75 gramas.

Condições de armazenamento: Mantenha em lugar fresco, seco e inodoro, evitando sol, calor e umidade.

Prazo de Validade do produto: 06 meses.

Identificação do responsável técnico:

Nome: Marínes Ap Julfatti

Nº Inscrição: CRQ 09200734 – 9ª Região

Profissão: Química

Assinatura: _____

Código de barras: 7 896372 400165

Item 41



PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA ESPERANÇA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA 539/16

RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS.

CNPJ:81.439.465/0001-45

CONTRIBUINTE

IND. E COM. DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS BOLAMEL LTDA
Av. SÃO JOSÉ, 903 CENTRO
NOVA ESPERANÇA CEP 87600000

RESPONSÁVEL TÉCNICO

SETOR	NOME	CONSELHO
	MARINÊS APARECIDA JULIATTI	CRQ 920734

OBSERVAÇÃO:

A LICENÇA SANITÁRIA É VÁLIDA POR 01(UM) ANO Á PARTIR
DA DATA DE SUA EMISSÃO.

Carimbo e Licenciamento



Artur Chammas
MÉDICO VETERINÁRIO - VIG. SANITÁRIA
CRMV-PR 5586
FISCAL-PORT. 12.092/13
FUNCIONÁRIO DA VISA

EXERCÍCIO	DATA
2016	01/12/2016

Carimbo e licenciamento

FUNCIONÁRIO DA VISA

EXERCÍCIO	DATA
-----------	------

OBSERVAÇÃO:

A AFIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL
AO CONSUMIDOR/USUÁRIO É OBRIGATÓRIA.

RECLAMAÇÕES: FONE- 3252.1209

RUA 31 DE MARÇO, Nº950- VISA- NIS



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0852046/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 41
Produto	Pão de mel	Marca	Bolamel		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Indústria e Comércio de gêneros alimentícios Bolamel				
Quantidade (kg/L):	0,3	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
		X	
Observações	O produto contém corante amarelo tartrazina artificial. O edital 056/2017, anexo VII (Termo de Referência), contém a seguinte descrição nas características técnicas do item 41, pão de mel: "(...) Não poderá conter corante artificial". Assim, o produto não se enquadra ao descritivo.		
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
		X	

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852046** e o código CRC **964B64E2**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

Panificadora SAVEGE LTDA EPP

e-mail savege@terra.com.br

A Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria de Educação
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Pregão No 056/2017

RELAÇÃO DAS AMOSTRAS

Objeto: Aquisição de Pães para Merenda Escolar

Item	Descrição	Un.	Quant.	Marca
43	Pão integral fatiado com semente de linhaça	kg	37.861	Savege
	Marca: SAVEGE			

Item	Descrição	Un.	Quant.	Marca
62	Pão integral fatiado com semente de linhaça	kg	6.139	Savege
	Marca: SAVEGE			

Quantidade entregue de Amostra:
4 amostras conforme itens 11.6 e 11.6.1 do Edital

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

JOINVILLE 19 de junho de 2017

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

ATENCIOSAMENTE

Recebido 19/06/17
08h51
Priscila M.


GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF 217.317.569-68
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA-FONE/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

AMOSTRA

ITENS. 43

PREFEITURA MUNIC. DE JOINVILLE

PREGÃO N. 056/2017

PROPONENTE: PANIFICADORA
SAVEGE LTDA

CGC. 78.360.815/0001-79

Item Produto

57- PÃO FATIADO INTEGRAL COM SEMENTE DE LINHAÇA

QUANT: 4 PÃES

AMOSTRA

ITENS. 62

PREFEITURA MUNIC. DE JOINVILLE

PREGÃO N. 056/2017

PROPONENTE: PANIFICADORA
SAVEGE LTDA

CGC. 78.360.815/0001-79

Item Produto

57- PÃO FATIADO INTEGRAL COM SEMENTE DE LINHAÇA

QUANT: 4 PÃES

Panificadora SAVEGE LTDA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Marca : SAVEGE
Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC. CEP 89227-701
Alvará sanitário: 1067

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: RELATÓRIO ANEXO

LAUDO LABORATORIAL: Relatório de Análise anexo

ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 1 unidades cada de 500 gr.

Fabricante : Dina Plástico.
CGC : 00.401.747/0001-561
Tipo : Saco atoxico transparente
Peso líquido : 6 gramas cada embalagem plástica

78.360.815/0001-791

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

Panificadora SAVEGE LTDA

TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO
Marca do produto : SAVEGE
Razão social : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
C.G.C. : 78.360.815/0001-79
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167
Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC.

Industria Brasileira

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEMENTE DE LINHAÇA, (mínimo 3%), FARINHA DE CENTEIO (mínimo 3%), FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (mínimo 6%), FARINHA DE LINHAÇA (mínimo 1%) FIBRA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO E REFORÇADOR: DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 8% DE FIBRAS EM 100 g. DE PRODUTO PRONTO.

Contem : ANTIOXIDANTE : ÁCIDO ASCÓRBICO
ESTABILIZANTE : ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO E DIÁSTASE.
CONTEM GLUTEN

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja
Pode conter: centeio e linhaça

Empilhamento Máximo : 2 Pacotes

Embalagem com 1 unidade com fatias pesando em média 25g.

Peso líquido do produto : 500 gr.

DATA DE FABRICAÇÃO : 18/06/2017

Validade do produto : 5 dias

Lote : 01/2017

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA
JOINVILLE
CEP 89227-701
SANTA CATARINA

Responsável :  Guiomar Moratelli Venancio
Proprietária

Panificadora SAVEGE LTDA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g ou (1 fatia)		
		%VD(*)
Valor Calórico	80 kcal	4,0
Carboidratos	13 g	4,2
Proteínas	3 g	3,7
Gorduras Totais	1 g	1,1
Gorduras Saturadas	0 g	0,0
Colásterol	0 mg	0,0
Fibra Alimentar	2,0 g	8,1
Cálcio	8 mg	0,8
Trans	0 g	***
Sódio	55 mg	2,3

Valores diários de nutrientes(VDR) de declaração obrigatória

2000 kcal
300 g
75 g
55 g
22 g
0 mg
25 g
1000 mg
0 g
2400 mg

Ingredientes
 far. de trigo especial
 fibra de trigo
 far. De trigo integral
 far. De centeio
 semente de linhaça
 sal
 fermento biológico
 far. De linhaça
 reforçador

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ

100 kcal = 420 kJ

*** Não estabelecido

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja

pode conter: centeio e linhaça

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DA RECEITA

COMPOSIÇÃO	Valor Calórico	Carboidrato	Proteína	Gordura total	Gordura Saturada	Colásterol	Fibra Alimentar	Cálcio	Trans	sódio
ACÚCAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACÚCAR DE BAUNILHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÁGUA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BANHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BATATA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANELA EM PÓ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FARINHA DE CENTEIO	600	1944	414	84	18	0	0	138	336	0
FAR. DE TRIGO ESPECIAL	15300	48960	7650	1591,2	137,7	0	0	1009,6	3060	0
FARINHA DE LINHAÇA	200	1042	60	40	70	6	0	52	344	0
FERMENTO molhado BIO.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
FERMENTO SECO BIOLOG.	300	885	114	114	15	3	0	63	192	0
FIBRA DE TRIGO	1200	3840	828	120	12	0	0	60	240	0
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	1200	4080	876	168	24	4,6	0	144	408	0
LEITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
MARGARINA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÓLEO DE SOJA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OVOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REFORÇADOR	200	860	140	0	34	14	0	2	800	0
SAL	400	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SEMENTE DE LINHAÇA	600	2532	90	114	192	18	0	150	1188	42
TOTAIS	20000	64143	10172	2231,2	502,7	45,6	0	1618,8	6664	0

Fonte: ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) Site www.anvisa.gov.br
 Resoluções 359 e 360/2003

Joinville 12 junho de 2017

GUIOMAR MORATELLI VENANCIO
 Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
 R: ALBANO Schmidt,5167,Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
 BOA VISTA
 JOINVILLE - CEP 89227-701
 SANTA CATARINA

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8140/2017.1

Este relatório de ensaio cancela e substitui o relatório 8140/2017.0

Data de Publicação: 19/06/2017 07:13

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8140-1/2017.1 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Físico Químico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:23
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Carboidratos Totais	59 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	0,84	03/06/17
Gorduras Totais	3,92 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	0,80	03/06/17
Proteínas Totais	6,3 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	1	03/06/17
Umidade e Substâncias Voláteis	40,23 %	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC	3	03/06/17
Valor Energético	304,18 kcal/100g	ANVISA - Resolução RDC nº 360 de 23 de setembro de 2003.	-	03/06/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra enviada para o laboratório. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p>É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN, 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Sehnorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 40066

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 9120/2017.0

Proposta Técnica: PC1554/2017

Data de Publicação: 19/06/2017 07:11

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 9120-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral com Semente de Linhaça	
Tipo de Amostra: Produtos de Confeitaria, Lanchonete, Padarias e Similares, Doces e Salgados - Prontos para Consumo	
Data Coleta: 14/06/2017 10:00	Data Recebimento: 14/06/2017 10:46
Temperatura da Amostra Inicial: 22.8 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Empresa	Data de Fabricação: 13/06/2017 00:00
Data de Validade: 18/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Técnico da Coleta: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável:	

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Fibras Totais	8,76 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	0,26	15/06/17

Especificações

RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

Notas

LQ = Limite de Quantificação
 PI = Presença de Interferentes
 Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência.
 Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
 As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN. 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.868

Andréas Marcelo Boebel
 CRF/SC 5905
 Responsável Técnico

Chave de Validação: 3b9926cc1d83409dbc35f50993d3150f

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bolores e Leveduras	< 1 UFC/g	ISO 21527-1:2008	1	-	30/05/17
Coliformes a 45°C	< 0,18 NMP/g	ISO 7251:2005	0,18	Máx. 100 NMP/g	30/05/17

Especificações

RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

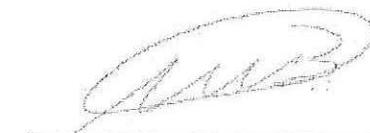
Notas

LQ = Limite de Quantificação
 PI = Presença de Interferentes
 Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência.
 Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
 As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Interpretações

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.



Andréas Marcelo Boebel
 CRF/SC 5905
 Responsável Técnico





RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947



Renata S. Aragão
Ass. Adm. - Matr. 38192

RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

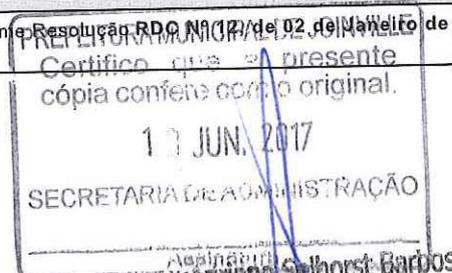
Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LQ	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bacillus cereus	< 1 UFC/g	ISO 7932:2004	1	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Estafilococos coagulase Positiva	< 10 UFC/g	ISO 6888-3:2003	10	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Salmonella sp	Ausência em 25 g	ISO 6579:2002	-	Ausência em 25 g	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

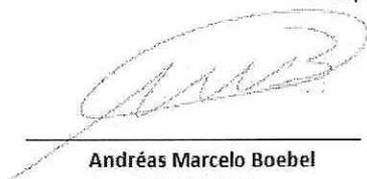
Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p style="text-align: center;">É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12 de 02 de Janeiro de 2001.



RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017



Andréas Marcelo Boebel
CRF/SC 5905
Responsável Técnico

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
Certifico que a presente
cópia confere com o original.
13 JUN. 2017
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
Assinatura

Adriano Selhorst Barbosa
Agente Administrativo
Matrícula 43.868

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 09/06/2017 08:41

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8141-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Sensorial em Alimento	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:24
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Aspecto	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Coloração	Característica	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Odor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Sabor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p style="text-align: center;">É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>





RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

Chave de Validação: 53a74f15b4364301acd8afcc0b6915b6



Renata S. Aragão
Ass. Adm. - Matr. 30302



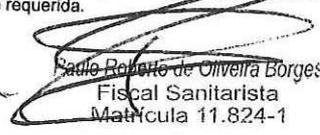
Prefeitura Municipal de Joinville
 Secretaria Municipal de Saúde
 Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde
 Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1067

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA PANIFICADORA SAVEGE LTDA		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF 78.360.815/0001-79	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) ALBANO-SCHMIDT	NÚMERO 5167	COMPLEMENTO
BAIRRO Boa Vista		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		PRAZO DE VALIDADE 07/2017	DATA DE ENTRADA 02/07/1984
RESPONSÁVEL GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF: 217.317.569-68			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO PANIFICADORA			
Certifico atos administrativos deste alvará.  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, opino pelo deferimento da concessão do alvará sanitário para a atividade requerida.  Paulo Roberto de Oliveira Borges Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824-1	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 23/07/2016



Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.868

Panificadora SAVEGE LTDA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Marca : SAVEGE
Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC. CEP 89227-701

Alvará sanitário: 1067

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: RELATÓRIO ANEXO

LAUDO LABORATORIAL: Relatório de Análise anexo

ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 1 unidades cada de 500 gr.

Fabricante : Dina Plástico.
CGC : 00.401.747/0001-561
Tipo : Saco atoxico transparente
Peso líquido : 6 gramas cada embalagem plástica

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

Panificadora SAVEGE LTDA

TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO
Marca do produto : SAVEGE
Razão social : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
C.G.C. : 78.360.815/0001-79
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167
Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC.

Industria Brasileira

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEMENTE DE LINHAÇA, (mínimo 3%), FARINHA DE CENTEIO (mínimo 3%), FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (mínimo 6%), FARINHA DE LINHAÇA (mínimo 1%) FIBRA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO E REFORÇADOR: DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 8% DE FIBRAS EM 100 g. DE PRODUTO PRONTO.

Contem : ANTIOXIDANTE : ÁCIDO ASCÓRBICO
ESTABILIZANTE : ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO E DIÁSTASE.
CONTEM GLUTEN

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja
Pode conter: centeio e linhaça

Empilhamento Máximo : 2 Pacotes

Embalagem com 1 unidade com fatias pesando em média 25g.

Peso líquido do produto : 500 gr.

DATA DE FABRICAÇÃO : 18/06/2017

Validade do produto : 5 dias

Lote : 01/2017

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

Responsável : 
Proprietária

Panificadora SAVEGE LTDA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g ou (1 fatia)		%VD(*)
Valor Calórico	80 kcal	4,0
Carboidratos	13 g	4,2
Proteínas	3 g	3,7
Gorduras Totais	1 g	1,1
Gorduras Saturadas	0 g	0,0
Colesterol	0 mg	0,0
Fibra Alimentar	2,0 g	8,1
Cálcio	8 mg	0,8
Trans	0 g	***
Sódio	55 mg	2,3

Valores diários de nutrientes(VDR) de declaração obrigatória

2000	kcal
300	g
75	g
55	g
22	g
0	mg
25	g
1000	mg
0	g
2400	mg

Ingredientes
far. de trigo especial
fibra de trigo
far. De trigo integral
far. De centeio
semente de linhaça
sal
fermento biológico
far. De linhaça
reforçador

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal

ou 8400 kJ

100 kcal = 420 kJ

*** Não estabelecido

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja

pode conter: centeio e linhaça

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DA RECEITA

COMPOSIÇÃO	Valor Calórico	Carboidrato	Proteína	Gordura Total	Gordura Saturada	Colesterol	Fibra Alimentar	Cálcio	Trans	Sódio	
											(Gramas)
açúcar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
açúcar de baunilha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
banana	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
batata	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
canela em pó	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
farinha de centeio	600	1944	414	84	18	0	138	336	0	6	
far. de trigo especial	15300	48960	7650	1591,2	137,7	0	1009,8	3060	0	0	
farinha de linhaça	200	1042	60	40	70	6	52	344	0	66	
fermento molhado bio.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
fermento seco biolog.	300	865	114	114	15	3	63	192	0	150	
fibra de trigo	1200	3840	828	120	12	0	60	240	0	0	
farinha de trigo integral	1200	4080	876	168	24	4,8	144	408	0	60	
leite	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
margarina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
óleo de soja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
ovos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
reforçador	200	860	140	0	34	14	0	800	0	0	
sal	400	0	0	0	0	0	0	96	0	44000	
semente de linhaça	600	2532	90	114	192	18	0	1168	0	42	
TOTAIS	20000	64143	10172	2231,2	502,7	45,8	0	1618,8	6664	0	44324

Fonte: ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária) Site www.anvisa.gov.br
Resoluções 359 e 360/2003

Joinville 12 junho de 2017

GUIOMAR MORATELLI VENANCIO
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt,5167,Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701-JOINVILLE /SC.

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA
JOINVILLE
CEP 89227-701
SANTA CATARINA

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8140/2017.1

Este relatório de ensaio cancela e substitui o relatório 8140/2017.0

Data de Publicação: 19/06/2017 07:13

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8140-1/2017.1 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Físico Químico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:23
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

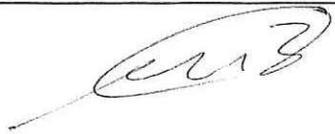
Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Carboidratos Totais	59 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008	0,84	03/06/17
Gorduras Totais	3,92 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	0,80	03/06/17
Proteínas Totais	6,3 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	1	03/06/17
Umidade e Substâncias Voláteis	40,23 %	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC	3	03/06/17
Valor Energético	304,18 kcal/100g	ANVISA - Resolução RDC nº 360 de 23 de setembro de 2003.	-	03/06/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Suéco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p>É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN, 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.858



RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 9120/2017.0

Proposta Técnica: PC1554/2017

Data de Publicação: 19/06/2017 07:11

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 9120-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral com Semente de Linhaça	
Tipo de Amostra: Produtos de Confeitaria, Lanchonete, Padarias e Similares, Doces e Salgados - Prontos para Consumo	
Data Coleta: 14/06/2017 10:00	Data Recebimento: 14/06/2017 10:46
Temperatura da Amostra Inicial: 22.8 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Empresa	Data de Fabricação: 13/06/2017 00:00
Data de Validade: 18/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Técnico da Coleta: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável:	

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Fibras Totais	8,76 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	0,26	15/06/17

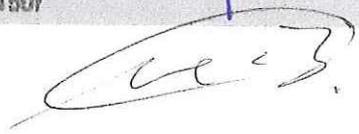
Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p>É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

Andréas Marcelo Boebel
CRF/SC 5905
Responsável Técnico

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.868

Chave de Validação: 3b9996cc1d83409dbc35f50993d3150f



RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bolores e Leveduras	< 1 UFC/g	ISO 21527-1:2008	1	-	30/05/17
Coliformes a 45°C	< 0,18 NMP/g	ISO 7251:2005	0,18	Máx. 100 NMP/g	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

Notas
LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório. É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.



Andréas Marcelo Boebel
CRF/SC 5905
Responsável Técnico

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
Certifico que a presente
cópia confere com o original.
1 JUN. 2017
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Adriano Selhorst Barbosa
Agente Administrativo
Matrícula 43.868



RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947



RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LQ	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bacillus cereus	< 1 UFC/g	ISO 7932:2004	1	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Estafilococos coagulase Positiva	< 10 UFC/g	ISO 6888-3:2003	10	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Salmonella sp	Ausência em 25 g	ISO 6579:2002	-	Ausência em 25 g	30/05/17

Especificações

RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

Notas

LQ = Limite de Quantificação
 Pi = Presença de Interferentes
 Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência.
 Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
 As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

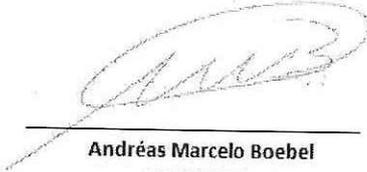
Interpretações

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 12 JUN. 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017



Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
Certifico que a presente
cópia confere com o original.
12 JUN 2017
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Renata Assis
Ass. Adm. - Matr. 38192

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 09/06/2017 08:41

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8141-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Sensorial em Alimento	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:24
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Aspecto	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Coloração	Característica	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Odor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Sabor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra analisada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p style="text-align: center;">É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>





RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

Chave de Validação: 53a74f15b4364301acd8afcc0b6915b6



Agente Administrativo
Matrícula 43.868



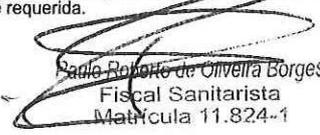
Prefeitura Municipal de Joinville
 Secretaria Municipal de Saúde
 Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde
 Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1067

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA PANIFICADORA SAVEGE LTDA		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF 78.360.815/0001-79	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) ALBANO SCHMIDT	NÚMERO 5167	COMPLEMENTO
BAIRRO Boa Vista		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		PRAZO DE VALIDADE 07/2017	DATA DE ENTRADA 02/07/1984
RESPONSÁVEL GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF: 217.317.569-68			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO PANIFICADORA			
Certifico atos administrativos deste alvará.  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, opino pelo deferimento da concessão do alvará sanitário para a atividade requerida.  Paulo Roberto de Oliveira Borges Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824-1	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 23/07/2016



Renata S. Aragão
 Ass. Adm. - Matr. 38110



ANÁLISE SEI N° 0852105/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 43
Produto	Pão integral	Marca	Savege		
Fornecedor:	Panificadora Savege LTDA EPP				
Fabricante:	Panificadora Savege LTDA EPP				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	23/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 08:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852105** e o código CRC **9A7D3FC1**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852105v4

	ÁREA LEITE SEÇÃO P & D		EP 0706-076	
			ISO	PAG
			7.4.1	1 / 1
ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO				
Produto:	Queijo Mussarela com atmosfera modificada (fatiado – 200g)			
Clientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.			
Aplicação / Uso:	Pode ser consumido puro, ou com pães, torradas e biscoitos, ou ainda ser utilizado no preparo de receitas e sanduíches.			
Marca:	Frimesa			
Registro:	0030/3433 - Fatiado e embalado por: Entrepasto de laticínios e Carnes (Verê)			
Ingredientes:	Leite pasteurizado integral, cloreto de sódio, cloreto de cálcio, coagulante e fermento lácteo. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
Processo:	O leite é pasteurizado e é enviado para queijomatic, onde são adicionados os ingredientes da fórmula e ocorre o processo de coagulação e fermentação. A massa é filada e colocada em formas, enviadas para salga. Após a salga os queijos são transferidos para a câmara de secagem e maturação, após seguem para fatiamento.			
Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Características Sensoriais
	Porção 30g (2 fatias)			Cor: Característico
	Quantidade por Porção		%VD (*)	Odor: Característico
	Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5%	Sabor: Característico
	Carboidratos	0 g	0%	
	Proteínas	6,8 g	9%	Características Físico - Químicas
	Gorduras totais	9,0 g	16%	Gordura: 24 - 31%
	Gorduras saturadas	6,6 g	30%	Umidade: 41 - 47%
	Gorduras trans	0 g	**EST: 53 - 59%	GES: 40,67 - 58,49%
	Fibra Alimentar	0 g	0%	Cloretos: 1,0 – 1,3%
	Cálcio	236 mg	24%	pH: 5,2 – 5,6
	Sódio	160 mg	7%	Fatiamento: Mín. Bom
Segurança (descrição e valor):	Coliformes totais: $\leq 10^4$ UFC/g Coliformes a 45°C: $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g Staphylococcus aureus: $\leq 10^3$ UFC/g Bolors e Leveduras: $\leq 10^3$ UFC/g Salmonella sp: ausente em 25g Listeria monocytogenes: ausente em 25g			
Embalagem:	Embalagem termoformatada com fundo liso e tampa impressa, contendo 200g de produto, sendo acondicionados 15 embalagens em caixa de papelão.			
Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 5°C). Transporte: em veículo isotérmico, mantendo-se a temperatura entre 0 e 8°C.			
Prazo de validade:	60 dias			
Conservação:	Este produto mantém suas melhores características se armazenado a temperatura de até +5°C / transportado e exposto até +8°C, Após embalagem aberta, manter resfriado (4 a 8°C), consumir o produto em até 3 dias.			
Uso não intencional:	N.A			
Observações Adicionais:	Interpretação fabricação e lote: FABR/L: DD/MM/AA – O código do lote indica dia e mês. Vencimento: VENC.:DD/MM/AA – O código de vencimento indica dia, mês e ano. Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão da arte: V05-04/2015.			
Controle	Revisão nº 11	Revisão em 21/12/16	Documentos Associados	
	Revisão/Elaboração	Aprovação		

CONTROLE DE ALTERAÇÃO – EP 0706-076		
Nº REVISÃO	DATA	MOTIVO
11	21/12/16	Alteração dos limites: Coliformes a 35°C de $\leq 10^3$ para $\leq 10^4$ UFC/g; Coliformes a 45°C de $\leq 10^2$ para $\leq 5 \times 10^3$ UFC/g ; Staphylococcus coagulase positiva de $\leq 10^2$ para $\leq 10^3$ UFC/g e Bolores e leveduras de $\leq 10^2$ para $\leq 10^3$ UFC/g.
10	28/07/15	- Alterado o padrão da análise de coliformes totais de $< 10^2$ para $< 10^3$ UFC/g. - Alterado o padrão da análise de coliformes a 45°C de $< 5 \times 10$ para $< 10^2$ UFC/g.
09	17/07/15	- Inclusão da informação Não contém glúten no campo "ingredientes". - Alteração da cor em características sensoriais de amarelo para característico. - Inclusão do fatiamento no campo " Características Físico-químicas". - Exclusão da análise de Aflatoxina. - Exclusão do campo contaminantes inorgânicos. - Inclusão da versão da arte no campo "observações adicionais". - Alteração na interpretação da data de fabricação de DD/MM para DD/MM/AA.
08	15/12/14	- Alteração do valor da análise de Coliformes a 45°C, de $< 10^2$ para $< 5 \times 10$ UFC/g
07	11/12/13	Mudança da embalagem de interfolhado e embalado a vácuo para embalagem termoformatada com atmosfera modificada. Adequado a análise de Cloretos de 1,0 – 2,0% para 1,0 – 1,3%;

Cópia não controlada



ANÁLISE SEI N° 0852053/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 44
Produto	Queijo Mussarela		Marca	Frimesa	
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	0,2	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:13, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852053** e o código CRC **2D3FE012**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852053v3

INDÚSTRIA DE PRODUTOS COLONIAIS DO RIO TIGRINHO LTDA ME

CNPJ: 08.693.420/0001-02

Insc. Municipal: 134077512 Insc. Estadual: 255.376.006

Estrada Comunidade Rio Bugre s/nº Km 08

Linha Rio Bugre – Interior

Fone: (49) 3567-4651

CEP: 89.500-000 CAÇADOR - SC

ANEXO X**ANEXO SEI Nº 0256844/2016 - SED.UAD
ENTREGA DE AMOSTRAS****PREGÃO 056/2017****IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR**

Razão Social/Nome: Indústria de Produtos Coloniais Rio Tigrinho Ltda ME.
Endereço: Estrada Comunidade Rio Bugre s/n Km 08 – Linha Rio Bugre – Interior
CNPJ/CPF/MF: 08.693.420/0001-02

À Secretaria de Educação – Joinville /SC
Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Item	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
47	SUCO DE UVA INTEGRAL Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	04	04	Zottonelli
66	SUCO DE UVA INTEGRAL Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	04	04	Zottonelli

Dados do representante Legal da Empresa:

Nome: Renato Parizotto

CPF: 469.841.609-44

Cargo/Função: Sócio Administrador



Renato Parizotto

Recebido: Mariana V.S. Kraemer
Nutricionista

CRN 10 9852

9:30 20/06/17

**INDÚSTRIA DE PRODUTOS COLONIAIS DO RIO TIGRINHO
LTDA ME**

CNPJ: 08.693.420/0001-02

Insc. Municipal: 134077512 Insc. Estadual: 255.376.006

Estrada Comunidade Rio Bugre, s/nº, Km 08

Linha Rio Bugre – Interior

Fone: (49) 3567-4651

CEP: 89.500-000 CAÇADOR - SC

Obs: O Alvará e o registro no MAPA não



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0852167/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017			Item: 47	
Produto	Suco de uva integral		Marca	Zottonelli	
Fornecedor:	Indústria de produtos coloniais do Rio Tigrinho LTDA ME				
Fabricante:	Indústria de produtos coloniais do Rio Tigrinho LTDA ME				
Quantidade (kg/L):	1,5	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor		X	Pouco acentuada quando aplicada a diluição do edital		

Odor	X				
Sabor		X	Pouco acentuado quando aplicada a diluição do edital		
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
			X		
Observações	No edital 056/2017, anexo VII (termo de referência), há a seguinte descrição sobre rendimento para o item 47, suco de uva integral: "Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água)". Ao realizar esta diluição o produto apresentou cor e sabor insatisfatórios.				
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			
		X			

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:20, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852167** e o código CRC **75FD88CA**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852167v7



ÁREA LEITE
SEÇÃO P & D

EP 0706-131

Unidade PAG

09 1 / 1

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO

Produto:	logurte com Polpa de Coco Parcialmente Desnatado (1000g)
Código Interno:	000243
Clientes:	Mercearias, supermercados, panificadoras, hotéis, bares, confeitarias e lanchonetes.
Aplicação / Uso:	Pode ser consumida pura, com frutas, cereais ou utilizada para o preparo de sobremesas
Marca:	Frimesa
Registro:	0024/962

Ingredientes:	Leite pasteurizado semidesnatado e/ou leite em pó reconstituído semidesnatado, açúcar e/ou xarope de açúcar e/ou açúcar líquido, preparado de coco (água, açúcar líquido invertido, polpa de coco, estabilizante: amido modificado, aroma idêntico ao natural de coco, acidulante: ácido cítrico e conservador: sorbato de potássio), amido modificado, fermento lácteo e estabilizante gelatina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.
----------------------	--

Processo:	O leite é pasteurizado, clarificado e padronizado. Em seguida adiciona-se o açúcar e/ou xarope de açúcar e/ou açúcar líquido, amido e gelatina. Pasteuriza-se a mistura e inocula-se a cultura láctea. Corta-se a coalhada, resfria-se, adiciona-se o preparado de frutas em linha, em seguida ocorre o envase.
------------------	---

Qualidade Intrínseca:	INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 200 g (1 copo)		Características Sensoriais
	Quantidade por Porção	%VD (*)	Cor: Característico Odor: Característico Sabor: Característico
	Valor energético	171 kcal = 718 kJ	9%
	Carboidratos	30 g	10%
	Proteínas	4,9 g	7%
	Gorduras totais	3,5 g	6%
	Gorduras saturadas	2,8 g	13%
	Gorduras trans	0 g	**
	Fibra Alimentar	0 g	0%
	Sódio	87 mg	4%
	Cálcio	220 mg	22%
			Características Físico – Químicas Viscosidade (após 24h a 8 – 10°C): ≥ 600cp Acidez: 60 – 100°D pH: 4,0 - 4,6 Gordura: 1,3 – 2,0% Brix: 13 - 17°Brix Proteínas lácteas: mín. 2,2g/100g

Segurança (descrição e valor):	Coliformes a 30°C: <10 UFC/mL Coliformes a 45°C: <3 UFC/mL Bolors e Leveduras: < 50 UFC/ml Contagem de bactérias lácticas totais: mín. 10 ⁷ UFC/g, no final da validade. Listeria monocytogenes: ausência em 25g
---------------------------------------	---

Embalagem:	Embalagens de polietileno contendo 1000g de produto, sendo acondicionadas 12 unidades em caixa de papelão.
-------------------	--

Estocagem e Transporte:	Estocagem: em câmara fria (temperatura máxima de 10°C). Transporte: em veículo isotérmico dotado de sistema de refrigeração, mantendo-se a temperatura entre 0 e 10°C.
--------------------------------	---

Prazo de validade e conservação:	Validade: 45 dias Conservação: Mantenha resfriado de +1 à +10°C. Após aberto deve ser consumido em até 3 dias.
Uso não intencional:	N.A

Observações Adicionais:	Interpretação da fabricação/lote: FAB/L: ddmmaa – O código do lote indica dia, mês e ano de fabricação. Interpretação da validade: VAL.: ddmmaa – O código de vencimento indica dia, mês e ano. Em todo o processo são seguidas as normas de Boas Práticas de Fabricação. Versão: V11-01/2016. Frimesa Cooperativa Central – Usina de beneficiamento Estrada Waldemar Justen, nº 1157 – Bairro Distrito Industrial Matelândia – PR / CEP: 85887-000 CNPJ: 77.595.395/0009-02 INDÚSTRIA BRASILEIRA
--------------------------------	---

Revisão nº 16

Revisado em 10/05/17

Documentos Associados

Revisão/Elaboração

Aprovação

17m 37,56



► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: Fantasia:

Razão:

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: Data de Reserva: Data de Registro:

Nr. Processo: Situação:

Endereço:

Bairro: CEP:

Município: UF:

Telefone: Fax:

E-Mail:

Site:

Nome

Descrição (Categoria / Classe)

*ITEMS 37, 44
56*



ANÁLISE SEI N° 0852064/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 56
Produto	Iogurte Sabor Coco	Marca	Frimesa		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Frimesa Cooperativa Central				
Quantidade (kg/L):	1,0	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:14, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852064** e o código CRC **C1BE7042**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852064v3



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084

Revisão: 04

Data: 24/10/2016

Página: 1 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

1. Nome do Produto: Macarrão de sêmola

Tipo: Espaguete 8, Parafuso

Marca: Galo Integral

Peso líquido: 500g

2. Nº de registro no órgão competente: Dispensado de registro no M.S.**3. Identificação da Empresa Fabricante:**

Pastificio Selmi S/A

Unidade Sumaré:

Rod. Virgínia Viel Dall'Orto s/nº, km 1,9 – Bairro São Francisco

CEP: 13175-586 – Sumaré – SP - Brasil

Tel: (55) (19) 3873-8400

CNPJ: 46.025.722/0001- 00 - IE: 671.080.633-119

4. Componentes do produto, inclusive os nomes, tipo e código dos aditivos, caso utilizados:Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farelo de trigo e fibra de trigo. **CONTÉM GLÚTEN.****ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor Energético	274 kcal = 1149 kJ	14%
Carboidratos	58 g	19%
Proteínas	8,2 g	11%
Gorduras Totais	1,0 g	2%
Gorduras Saturadas	0 g	0%
Gorduras Trans	0 g	(**)
Fibra Alimentar	5,0 g	20%
Sódio	0 mg	0%

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

(**) VD não estabelecido.

5. Prazo de validade:

24 meses

Handwritten signature and date: 27/10/16



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084

Revisão: 04

Data: 24/10/2016

Página: 2 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

6. Condições de armazenamento:

- Manter o produto em lugar limpo, seco e afastado do chão;
- Evitar exposição ao sol;
- Depois de aberto, fechar dobrando as bordas da embalagem ou colocar em recipiente fechado.

7. Outras informações:

• Modo de preparo:

Para cada 500g de macarrão utilizar 5 litros de água fervente e se desejar, 1 colher (sopa) de sal e 1 fio de azeite. Escorra quando estiver "al dente", isto é, firme e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

- ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO.

8. Dados da embalagem:

• Tipo de embalagem:

Primária:

- Filme: BOPP + PP.

Secundária:

- Fardo: PE;
- Fita de identificação dos fardos: PE.

• Quantidade de produtos por fardo/caixa:

Produtos com 20 pacotes de 500g por embalagem secundária: Parafuso.

Produtos com 30 pacotes de 500g por embalagem secundária: Espaguete 8.

9. Empilhamento máximo para transporte:

Apresentação	Produto	Lastro	Altura
Massa cortada	Parafuso	5	6
Massa Longa	Espaguete 8	9	7



FICHA TÉCNICA

Código: FT 084
Revisão: 04
Data: 24/10/2016
Página: 3 de 3

MACARRÃO DE SÊMOLA INTEGRAL

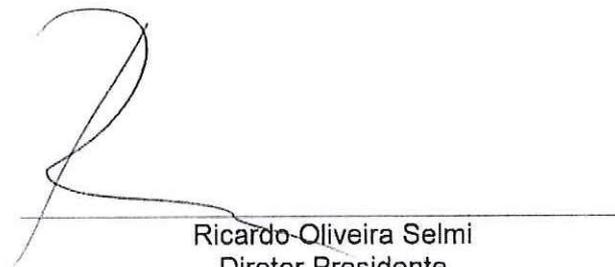
10. Identificação do lote de produção

Validade + nº máquina + S ou R + horário de produção. Exemplo: 13/06/2017 6.2 S 07

11. Aprovações



Davi Almeida Nogueira
Responsável Técnico
CREA: 5060333041



Ricardo-Oliveira Selmi
Diretor Presidente
CREA: 505.606/D



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

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2018

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO: 199/00
Nº PROTOCOLO: 3116/16 Data do Protocolo: 07/12/2016
SUBGRUPO: FABRIL
AGRUPAMENTO: INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE: 1094-5/00 Fabricação de massas alimentícias
OBJETO LICENCIADO: ESTABELECIMENTO

DETALHE:

RAZÃO SOCIAL: PASTIFÍCIO SELMI SA CNPJ ALBERGANTE:
CNPJ / CPF: 46.025.722/0001-00
LOGRADOURO: Rodovia VIRGINIA VIEL DALL'ORTO NÚMERO: S/N KM1,9
COMPLEMENTO:
BAIRRO: SÃO FRANCISCO
MUNICÍPIO: SUMARÉ
CEP: 13175-586 UF: SP
PÁGINA DA WEB: WWW.SELMI.COM.BR

RESPONSÁVEL LEGAL: RICARDO OLIVEIRA SELMI
CPF: 05322828842 CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF: UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO: DAVI ALMEIDA NOGUEIRA
CPF: 12239850833 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5060333041 UF: SP

RESPONSÁVEL TÉCNICO SUBSTITUTO: MAYARA TRASFERETI
CPF: 31995964875 CONSELHO REGIONAL: CREA
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5063391414 UF: SP

LEI MUNICIPAL N.º 3760 DE 06 DE JANEIRO DE 2003

ARTIGO 32 – O prazo de validade da Licença de Funcionamento é de 1 (um) ano.

Parágrafo Único – A solicitação para a renovação da Licença de Funcionamento deve obedecer ao prazo de 60 (sessenta) dias antes da sua expiração.

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 355240301-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/03/2018

ATIVIDADES AUTORIZADAS E CLASSES DE PRODUTOS - Indústria / Importadora / Exportadora / Farmácia de Manipulação

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

ARMAZENAR
DISTRIBUIR
EMBALAR
EXPORTAR
FABRICAR
IMPORTAR
TRANSPORTAR

CATEGORIA:

MASSAS ALIMENTÍCIAS

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SUMARÉ
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

SUMARÉ

20/02/2017

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

AUTORIDADE SANITÁRIA

CIENTE:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE CIÊNCIA

Elisa S.
Coordenadora de
Vigilância Sanitária
CRÉD / Matr. 12438

1º TABELÃO
SUMARÉ-SP

1º TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS - SUMARÉ
Praça Manoel de Vasconcelos, 428 - Centro - Sumaré/SP - CEP 13170-025 - Fone: (19) 3776-2300

Reconheço Por SEMELHANÇA a(s) firma(s) de:
[0137230]-DAVI ALMEIDA NOGUEIRA.
e lxi Fe. SUMARÉ-SP, 15/03/2017.
Em test. da Verdade.

Valor Total: R\$ 5,77.

VÁLIDO SOMENTE COM SELO DE AUTENTICIDADE

Notário Ricardo Alexandre
Sumaré - SP
FIRMA 1
1146AA0145641



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0852092/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017			Item: 59	
Produto	Macarrão de farinha integral parafuso sem ovo	Marca	Galo		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME				
Fabricante:	Pastificio Selmi S/A				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	28/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
		X			
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
		7 min	X		
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento	Porções de: (kg/ml)				
NA	NA				
Parecer Técnico					
	Aprovado	Reprovado			
	X				

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:16, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852092** e o código CRC **D89E0AD5**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852092v4

Panificadora SAVEGE LTDA EPP

e-mail savege@terra.com.br

A Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria de Educação
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

Pregão No 056/2017

RELAÇÃO DAS AMOSTRAS

Objeto: Aquisição de Pães para Merenda Escolar

Item	Descrição	Un.	Quant.	Marca
43	Pão integral fatiado com semente de linhaça	kg	37.861	Savege
	Marca: SAVEGE			

Item	Descrição	Un.	Quant.	Marca
62	Pão integral fatiado com semente de linhaça	kg	6.139	Savege
	Marca: SAVEGE			

Quantidade entregue de Amostra:
4 amostras conforme itens 11.6 e 11.6.1 do Edital

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

JOINVILLE 19 de junho de 2017

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

ATENCIOSAMENTE

Recebido 19/06/17
08h51
Priscila M.


GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF 217.317.569-68
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79

INSC. Estadual 251.107.094

R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA-FONE/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

AMOSTRA

ITENS. 43

PREFEITURA MUNIC. DE JOINVILLE

PREGÃO N. 056/2017

PROPONENTE: PANIFICADORA
SAVEGE LTDA

CGC. 78.360.815/0001-79

Item Produto

57- PÃO FATIADO INTEGRAL COM SEMENTE DE LINHAÇA

QUANT: 4 PÃES

AMOSTRA

ITENS. 62

PREFEITURA MUNIC. DE JOINVILLE

PREGÃO N. 056/2017

PROPONENTE: PANIFICADORA
SAVEGE LTDA

CGC. 78.360.815/0001-79

Item Produto

57- PÃO FATIADO INTEGRAL COM SEMENTE DE LINHAÇA

QUANT: 4 PÃES

Panificadora SAVEGE LTDA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Marca : SAVEGE
Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC. CEP 89227-701
Alvará sanitário: 1067

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: RELATÓRIO ANEXO

LAUDO LABORATORIAL: Relatório de Análise anexo

ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 1 unidades cada de 500 gr.

Fabricante : Dina Plástico.
CGC : 00.401.747/0001-561
Tipo : Saco atoxico transparente
Peso líquido : 6 gramas cada embalagem plástica

78.360.815/0001-791

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

Panificadora SAVEGE LTDA

TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO
Marca do produto : SAVEGE
Razão social : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
C.G.C. : 78.360.815/0001-79
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167
Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC.

Industria Brasileira

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEMENTE DE LINHAÇA, (mínimo 3%), FARINHA DE CENTEIO (mínimo 3%), FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (mínimo 6%), FARINHA DE LINHAÇA (mínimo 1%) FIBRA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO E REFORÇADOR: DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 8% DE FIBRAS EM 100 g. DE PRODUTO PRONTO.

Contem : ANTIOXIDANTE : ÁCIDO ASCÓRBICO
ESTABILIZANTE : ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO E DIÁSTASE.
CONTEM GLUTEN

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja
Pode conter: centeio e linhaça

Empilhamento Máximo : 2 Pacotes

Embalagem com 1 unidade com fatias pesando em média 25g.

Peso líquido do produto : 500 gr.

DATA DE FABRICAÇÃO : 18/06/2017

Validade do produto : 5 dias

Lote : 01/2017

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA
JOINVILLE
CEP 89227-701
SANTA CATARINA

Responsável :  Guiomar Moratelli Venancio
Proprietária

Panificadora SAVEGE LTDA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g ou (1 fatia)		
		%VD(*)
Valor Calórico	80 kcal	4,0
Carboidratos	13 g	4,2
Proteínas	3 g	3,7
Gorduras Totais	1 g	1,1
Gorduras Saturadas	0 g	0,0
Colásterol	0 mg	0,0
Fibra Alimentar	2,0 g	8,1
Cálcio	8 mg	0,8
Trans	0 g	***
Sódio	55 mg	2,3

Valores diários de nutrientes(VDR) de declaração obrigatória

2000 kcal
300 g
75 g
55 g
22 g
0 mg
25 g
1000 mg
0 g
2400 mg

Ingredientes
 far. de trigo especial
 fibra de trigo
 far. De trigo integral
 far. De centeio
 semente de linhaça
 sal
 fermento biológico
 far. De linhaça
 reforçador

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ

100 kcal = 420 kJ

*** Não estabelecido

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja

pode conter: centeio e linhaça

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DA RECEITA

COMPOSIÇÃO	Valor Calórico	Carboidrato	Proteína	Gordura total	Gordura Saturada	Colásterol	Fibra Alimentar	Cálcio	Trans	sódio
ACÚCAR	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ACÚCAR DE BAUNILHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÁGUA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BANHA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
BATATA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
CANELA EM PÓ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
FARINHA DE CENTEIO	600	1944	414	84	18	0	0	138	336	0
FAR. DE TRIGO ESPECIAL	15300	48960	7650	1591,2	137,7	0	0	1009,6	3060	0
FARINHA DE LINHAÇA	200	1042	60	40	70	6	0	52	344	0
FERMENTO molhado BIO.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	68
FERMENTO SECO BIOLOG.	300	885	114	114	15	3	0	63	192	0
FIBRA DE TRIGO	1200	3840	828	120	12	0	0	60	240	0
FARINHA DE TRIGO INTEGRAL	1200	4080	876	168	24	4,6	0	144	408	0
LEITE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	60
MARGARINA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ÓLEO DE SOJA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OVOS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
REFORÇADOR	200	860	140	0	34	14	0	2	800	0
SAL	400	0	0	0	0	0	0	0	0	0
SEMENTE DE LINHAÇA	600	2532	90	114	192	18	0	150	1188	42
TOTAIS	20000	64143	10172	2231,2	502,7	45,6	0	1618,8	6664	0

Fonte: ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) Site www.anvisa.gov.br
 Resoluções 359 e 360/2003

Joinville 12 junho de 2017

GUIOMAR MORATELLI VENANCIO
 Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
 R: ALBANO Schmidt,5167,Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
 BOA VISTA
 JOINVILLE - CEP 89227-701
 SANTA CATARINA

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8140/2017.1

Este relatório de ensaio cancela e substitui o relatório 8140/2017.0

Data de Publicação: 19/06/2017 07:13

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8140-1/2017.1 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Físico Químico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:23
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Carboidratos Totais	59 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	0,84	03/06/17
Gorduras Totais	3,92 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	0,80	03/06/17
Proteínas Totais	6,3 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	1	03/06/17
Umidade e Substâncias Voláteis	40,23 %	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC	3	03/06/17
Valor Energético	304,18 kcal/100g	ANVISA - Resolução RDC nº 360 de 23 de setembro de 2003.	-	03/06/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p>É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN, 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Sehnorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 40066

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 9120/2017.0

Proposta Técnica: PC1554/2017

Data de Publicação: 19/06/2017 07:11

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 9120-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral com Semente de Linhaça	
Tipo de Amostra: Produtos de Confeitaria, Lanchonete, Padarias e Similares, Doces e Salgados - Prontos para Consumo	
Data Coleta: 14/06/2017 10:00	Data Recebimento: 14/06/2017 10:46
Temperatura da Amostra Inicial: 22.8 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Empresa	Data de Fabricação: 13/06/2017 00:00
Data de Validade: 18/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Técnico da Coleta: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável:	

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Fibras Totais	8,76 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	0,26	15/06/17

Especificações

RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

Notas

LQ = Limite de Quantificação
 PI = Presença de Interferentes
 Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência.
 Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
 As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN. 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.868

Andréas Marcelo Boebel
 CRF/SC 5905
 Responsável Técnico

Chave de Validação: 3b9926cc1d83409dbc35f50993d3150f

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bolores e Leveduras	< 1 UFC/g	ISO 21527-1:2008	1	-	30/05/17
Coliformes a 45°C	< 0,18 NMP/g	ISO 7251:2005	0,18	Máx. 100 NMP/g	30/05/17

Especificações

RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

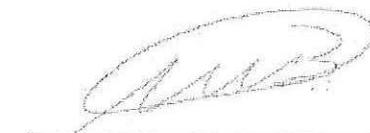
Notas

LQ = Limite de Quantificação
 PI = Presença de Interferentes
 Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência.
 Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
 As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

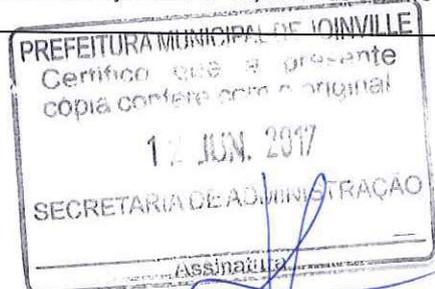
É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Interpretações

A presente amostra **ATENDE** aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.



Andréas Marcelo Boebel
 CRF/SC 5905
 Responsável Técnico





RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947



Renata S. Aragão
Ass. Adm. - Matr. 38192

RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LQ	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bacillus cereus	< 1 UFC/g	ISO 7932:2004	1	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Estafilococos coagulase Positiva	< 10 UFC/g	ISO 6888-3:2003	10	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Salmonella sp	Ausência em 25 g	ISO 6579:2002	-	Ausência em 25 g	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

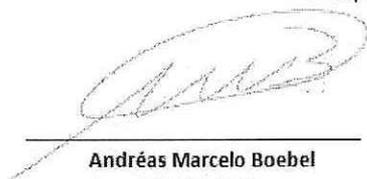
Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p style="text-align: center;">É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12 de 02 de Janeiro de 2001.

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 13 JUN. 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Schlorst-Barbosa

RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017



Andréas Marcelo Boebel
CRF/SC 5905
Responsável Técnico

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947



Adriano Selhorst Barbosa
Agente Administrativo

Matrícula 43.868

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 09/06/2017 08:41

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8141-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Sensorial em Alimento	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:24
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Aspecto	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Coloração	Característica	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Odor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Sabor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p style="text-align: center;">É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>





RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

Chave de Validação: 53a74f15b4364301acd8afcc0b6915b6



Renata S. Aragão
Ass. Adm. - Matr. 30302



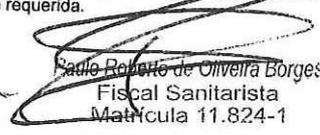
Prefeitura Municipal de Joinville
 Secretaria Municipal de Saúde
 Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde
 Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1067

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA PANIFICADORA SAVEGE LTDA		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF 78.360.815/0001-79	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) ALBANO-SCHMIDT	NÚMERO 5167	COMPLEMENTO
BAIRRO Boa Vista		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		PRAZO DE VALIDADE 07/2017	DATA DE ENTRADA 02/07/1984
RESPONSÁVEL GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF: 217.317.569-68			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO PANIFICADORA			
Certifico atos administrativos deste alvará.  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, opino pelo deferimento da concessão do alvará sanitário para a atividade requerida.  Paulo Roberto de Oliveira Borges Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824-1	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 23/07/2016



Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.868

Panificadora SAVEGE LTDA

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Nome do Produto: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Marca : SAVEGE
Fabricante : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
Endereço : RUA ALBANO SCHIMDT, No 5.167 Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC. CEP 89227-701
Alvará sanitário: 1067

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: RELATÓRIO ANEXO

LAUDO LABORATORIAL: Relatório de Análise anexo

ACONDICIONAMENTO:

O produto será embalado em pacotes de polietileno com 1 unidades cada de 500 gr.

Fabricante : Dina Plástico.
CGC : 00.401.747/0001-561
Tipo : Saco atoxico transparente
Peso líquido : 6 gramas cada embalagem plástica

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
R: ALBANO Schmidt, 5167, Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701- JOINVILLE /SC.

Panificadora SAVEGE LTDA

TEXTO DE ROTULAGEM

Nome do produto : PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA
Cuidados de conservação : CONSERVAR EM LOCAL FRESCO E SECO
Marca do produto : SAVEGE
Razão social : PANIFICADORA SAVEGE LTDA
C.G.C. : 78.360.815/0001-79
Endereço : RUA ALBANO SCHMIDT, N. 5167
Bairro: BOA VISTA
JOINVILLE SC.

Industria Brasileira

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, SEMENTE DE LINHAÇA, (mínimo 3%), FARINHA DE CENTEIO (mínimo 3%), FARINHA DE TRIGO INTEGRAL (mínimo 6%), FARINHA DE LINHAÇA (mínimo 1%) FIBRA DE TRIGO, FERMENTO BIOLÓGICO E REFORÇADOR: DEVERÁ APRESENTAR NO MÍNIMO 8% DE FIBRAS EM 100 g. DE PRODUTO PRONTO.

Contem : ANTIOXIDANTE : ÁCIDO ASCÓRBICO
ESTABILIZANTE : ESTEAROIL 2 LACTATO DE CÁLCIO E DIÁSTASE.
CONTEM GLUTEN

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja
Pode conter: centeio e linhaça

Empilhamento Máximo : 2 Pacotes

Embalagem com 1 unidade com fatias pesando em média 25g.

Peso líquido do produto : 500 gr.

DATA DE FABRICAÇÃO : 18/06/2017

Validade do produto : 5 dias

Lote : 01/2017

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA - CEP 89227-701
JOINVILLE - SANTA CATARINA

Responsável : 
Proprietária

Panificadora SAVEGE LTDA

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

PRODUTO: PÃO INTEGRAL FATIADO COM SEMENTE DE LINHAÇA

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25 g ou (1 fatia)		%VD(*)
Valor Calórico	80 kcal	4,0
Carboidratos	13 g	4,2
Proteínas	3 g	3,7
Gorduras Totais	1 g	1,1
Gorduras Saturadas	0 g	0,0
Colesterol	0 mg	0,0
Fibra Alimentar	2,0 g	8,1
Cálcio	8 mg	0,8
Trans	0 g	***
Sódio	55 mg	2,3

Valores diários de nutrientes(VDR) de declaração obrigatória	
2000	kcal
300	g
75	g
55	g
22	g
0	mg
25	g
1000	mg
0	g
2400	mg

Ingredientes
far. de trigo especial
fibra de trigo
far. De trigo integral
far. De centeio
semente de linhaça
sal
fermento biológico
far. De linhaça
reforçador

(*) Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal

ou 8400 kJ

100 kcal = 420 kJ

*** Não estabelecido

Alérgicos: Contem derivados de trigo e de soja

pode conter: centeio e linhaça

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS NA COMPOSIÇÃO DA RECEITA

COMPOSIÇÃO	(Gramas)	Valor	Carboidrato	Proteína	Gordura	Gordura	Colesterol	Fibra	Cálcio	Trans	sódio
		Calórico	(g)	(g)	Total	Saturada	(mg)	Alimentar	(mg)	(g)	(mg)
açúcar	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
açúcar de baunilha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
água	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
banha	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
batata	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
canela em pó	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
farinha de centeio	600	1944	414	84	18	0	0	138	336	0	6
far. de trigo especial	15300	48960	7650	1591,2	137,7	0	0	1009,8	3060	0	0
farinha de linhaça	200	1042	60	40	70	6	0	52	344	0	66
fermento molhado bio.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
fermento seco biolog.	300	865	114	114	15	3	0	63	192	0	150
fibra de trigo	1200	3840	828	120	12	0	0	60	240	0	0
farinha de trigo integral	1200	4080	876	168	24	4,8	0	144	408	0	60
leite	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
margarina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
óleo de soja	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
ovos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
reforçador	200	860	140	0	34	14	0	2	800	0	0
sal	400	0	0	0	0	0	0	0	98	0	44000
semente de linhaça	600	2532	90	114	192	18	0	150	1168	0	42
TOTAIS	20000	64143	10172	2231,2	502,7	45,8	0	1618,8	6664	0	44324

Fonte: ANVISA (Agencia Nacional de Vigilância Sanitária) Site www.anvisa.gov.br
Resoluções 359 e 360/2003

Joinville 12 junho de 2017

GUIOMAR MORATELLI VENANCIO
Proprietária

C.G.C. (MF) 78.360.815/0001-79 INSC. Estadual 251.107.094
R: ALBANO Schmidt,5167,Boa VISTA fone/fax 3437-1874 – CEP 89227-701-JOINVILLE /SC.

78.360.815/0001-79

PANIFICADORA SAVEGE LTDA.

RUA ALBANO SCHMIDT, 5167
BOA VISTA
JOINVILLE
CEP 89227-701
SANTA CATARINA

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8140/2017.1

Este relatório de ensaio cancela e substitui o relatório 8140/2017.0

Data de Publicação: 19/06/2017 07:13

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8140-1/2017.1 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Físico Químico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:23
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

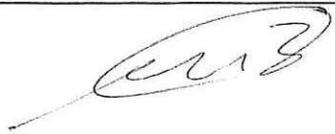
Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Carboidratos Totais	59 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008	0,84	03/06/17
Gorduras Totais	3,92 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	0,80	03/06/17
Proteínas Totais	6,3 g/100g	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA	1	03/06/17
Umidade e Substâncias Voláteis	40,23 %	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC	3	03/06/17
Valor Energético	304,18 kcal/100g	ANVISA - Resolução RDC nº 360 de 23 de setembro de 2003.	-	03/06/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Suéco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p>É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN, 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.858



RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 9120/2017.0

Proposta Técnica: PC1554/2017

Data de Publicação: 19/06/2017 07:11

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 9120-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral com Semente de Linhaça	
Tipo de Amostra: Produtos de Confeitaria, Lanchonete, Padarias e Similares, Doces e Salgados - Prontos para Consumo	
Data Coleta: 14/06/2017 10:00	Data Recebimento: 14/06/2017 10:46
Temperatura da Amostra Inicial: 22.8 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Empresa	Data de Fabricação: 13/06/2017 00:00
Data de Validade: 18/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Técnico da Coleta: Cliente	Número do Lacre: Não consta
Autoridade Responsável:	

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Fibras Totais	8,76 g/100g	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	0,26	15/06/17

Especificações

RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

Notas

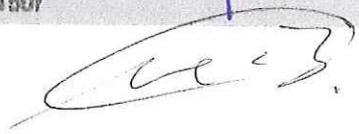
LQ = Limite de Quantificação
 PI = Presença de Interferentes
 Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência.
 Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada.
 As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.

É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Andréas Marcelo Boebel
 CRF/SC 5905
 Responsável Técnico

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 19 JUN 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
 Adriano Selhorst Barbosa
 Agente Administrativo
 Matrícula 43.868

Chave de Validação: 3b9996cc1d83409dbc35f50993d3150f



RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bolores e Leveduras	< 1 UFC/g	ISO 21527-1:2008	1	-	30/05/17
Coliformes a 45°C	< 0,18 NMP/g	ISO 7251:2005	0,18	Máx. 100 NMP/g	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

Notas
LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório. É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.



Andréas Marcelo Boebel
CRF/SC 5905
Responsável Técnico

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
Certifico que a presente
cópia confere com o original.
1 JUN. 2017
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
Adriano Selhorst Barbosa
Agente Administrativo
Matrícula 43.868



RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8139/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947



RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 07/06/2017 09:32

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8139-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Microbiológico	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:22
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LQ	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bacillus cereus	< 1 UFC/g	ISO 7932:2004	1	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Estafilococos coagulase Positiva	< 10 UFC/g	ISO 6888-3:2003	10	Máx. 5000 UFC/g	30/05/17
Salmonella sp	Ausência em 25 g	ISO 6579:2002	-	Ausência em 25 g	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 18D: Pães Doce e Salgado, com Recheio e ou com Cobertura e Similares.

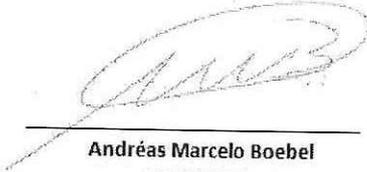
Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação Pi = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra ensaiada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p style="text-align: center;">É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>

Interpretações
A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
 Certifico que a presente
 cópia confere com o original.
 12 JUN. 2017
 SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

RELATÓRIO DE ENSAIO ACREDITADO Nº 8139/2017.0.A

Proposta Técnica: PC1415/2017



Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

Chave de Validação: 6dfcb4fcdea945fca9188fe5f0109947

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
Certifico que a presente
cópia confere com o original.
12 JUN 2017
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
Renata Assis
Ass. Adm. - Matr. 38192

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Data de Publicação: 09/06/2017 08:41

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 8141-1/2017.0 - Pão Fatiado Integral C/ Semente de Linhaça - Sensorial em Alimento	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 29/05/2017 09:00	Data Recebimento: 30/05/2017 08:24
Temperatura da Amostra Inicial: 22.6 °C	Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável
Local de coleta: Não consta	Data de Fabricação: 29/05/2017 00:00
Data de Validade: 03/06/2017 00:00	Lote: Não consta
Temperatura Final da Amostra: 22.6 °C	Técnico da Coleta: Cliente
Número do Lacre: Não consta	Autoridade Responsável:

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	Data Análise
Aspecto	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Coloração	Característica	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Odor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17
Sabor	Característico	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, I edição digital 2008	-	30/05/17

Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

Notas
<p>LQ = Limite de Quantificação PI = Presença de Interferentes Para ensaios biológicos e microbiológicos que apresentarem resultados < 1,1, considera-se como Ausência. Atenção: Os resultados destas análises têm significação restrita e se aplicam tão somente à amostra analisada. As opiniões e interpretações expressas abaixo não fazem parte do escopo da acreditação deste laboratório.</p> <p style="text-align: center;">É proibida a reprodução parcial deste Relatório de Ensaio.</p>





RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 8141/2017.0

Proposta Técnica: PC1415/2017

Andréas Marcelo Boebel

CRF/SC 5905

Responsável Técnico

Chave de Validação: 53a74f15b4364301acd8afcc0b6915b6

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE
Certifico que a presente
cópia confere com o original.
13 JUN 2017
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Agiriano Selhorst Barbosa
Agente Administrativo
Matrícula 43.868



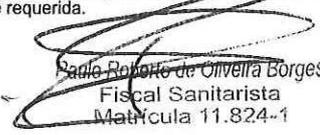
Prefeitura Municipal de Joinville
 Secretaria Municipal de Saúde
 Gerência da Unidade de Vigilância em Saúde
 Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 1067

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA PANIFICADORA SAVEGE LTDA		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF 78.360.815/0001-79	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) ALBANO SCHMIDT	NÚMERO 5167	COMPLEMENTO
BAIRRO Boa Vista		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		PRAZO DE VALIDADE 07/2017	DATA DE ENTRADA 02/07/1984
RESPONSÁVEL GUIOMAR MORATELLI VENANCIO CPF: 217.317.569-68			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO			
PANIFICADORA			
Certifico atos administrativos deste alvará.  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, opino pelo deferimento da concessão do alvará sanitário para a atividade requerida.  Paulo Roberto de Oliveira Borges Fiscal Sanitarista Matrícula 11.824-1	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 23/07/2016



Renata S. Aragão
 Ass. Adm. - Matr. 38110



ANÁLISE SEI N° 0852114/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 62
Produto	Pão integral	Marca	Savege		
Fornecedor:	Panificadora Savege LTDA EPP				
Fabricante:	Panificadora Savege LTDA EPP				
Quantidade (kg/L):	0,5	Qtde amostra:	4	Data	23/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				

Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Luciane Hirt Rosa - CRN 10 2182



Documento assinado eletronicamente por **Luciane Hirt, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 08:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852114** e o código CRC **41C3299F**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852114v4

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 01 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		SGI
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Sardinhas com óleo
Marca: Gomes da Costa **Classificação:** Conserva de pescado
Tipo de conserva: Alimento de baixa acidez **pH:** entre 5,0 e 6,5
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº 0032/2087

COMPONENTES DO PRODUTO

Ingredientes:

Sardinhas, líquido de constituição (ao próprio suco), óleo comestível e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL***

Porção 60g (3 colheres de sopa)

Valor energético 114kcal=479kJ (6 %VD*); Carboidratos 0g (0 %VD*); Proteínas 14g (19 %VD*); Gorduras totais 6,5g (12 %VD*) das quais gorduras saturadas 1,3g (6 %VD*); gorduras trans 0g (%VD**); gorduras monoinsaturadas 1,9g (%VD**); gorduras poli-insaturadas 3,3g (%VD**); ômega 3 1101mg (%VD**); EPA 463mg (%VD**); DHA 357mg (%VD**); colesterol 70mg (%VD**); Fibra alimentar 0g (0 %VD*); Sódio 330mg (14 %VD*); Cálcio 221mg (22 %VD*).

Porção 100g

Valor energético 190kcal=798kJ; Carboidratos 0g; Proteínas 23g; Gorduras totais 11g das quais: gorduras saturadas 2,2g; gorduras trans 0g; gorduras monoinsaturadas 3,2g; gorduras poli-insaturadas 5,5g; ômega 3 1835mg; EPA 772mg; DHA 595mg; colesterol 117mg; Fibra alimentar 0g; Sódio 550mg; Cálcio 368mg.

* % 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. ** Valor Diário não estabelecido *** Valores referentes à fase drenada.

PESO DO PRODUTO

Peso líquido: 125g Peso drenado: 84g Caixa de embarque: 50 latas de 125g = 6250g

DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE

A data de fabricação, validade e lote estão impressos com *ink jet* no fundo da lata.

Exemplo: **FAB:** 01/01/2013 **VTO:** 01/01/2017 **LOTE:** 2101T004D3L11
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO: 7 89116702101 3
CÓDIGO DE BARRAS EMBALAGEM: 5 789116702101 8

Validade a partir da data de fabricação: 04 anos **Estabilidade do produto:** 10 dias a 37°C.

Item 65

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 02 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		SGI
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

Codificação do Lote

Código do produto	2101
Ano	T (T para 2013)
Dia	004 *
Identificação do ciclo de esterilização	D3
Identificação da linha de rotulagem	L1
Identificação do turno de produção	1
* 4º dia do ano, considerando 001 o dia 01º de janeiro e 365 o dia 31 de dezembro.	

DADOS DO FABRICANTE

Razão Social: GDC Alimentos S/A **Atividade:** Fábrica de conserva de pescado SIF 2087
Endereço: Rua Eugênio Pezzini, 500 **Bairro:** Cordeiros
Cep: 88311-000 **Município:** Itajaí **UF:** SC
CNPJ: 02.279.324/0001-36

CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em local seco e arejado.

Temperatura ambiente máxima: 40° C

O empilhamento máximo deve ser de 10 caixas em camadas de 16 caixas totalizando 160 caixas por *pallet*, de acordo com as orientações na caixa de embarque.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL



Embalagem primária : Lata de sardinha em óleo de 125g.



Embalagem secundária com 50 unidades. Dimensões 311x212x127 mm.

TIPO DE EMBALAGEM

Embalagem primária: Lata

Lata ¼ club, obtido por sistema de embutimento *deep draw*, com revestimento metálico folha cromada (FCR), de espessura 0,19 mm e dureza T61 HR 30T (TS415). Revestimento orgânico interno de verniz epóxi fenólico com alumínio e externo composto de impressão + verniz epóxi fenólico dourado.

Identificação do produto

Lata impressa com as seguintes informações: nome do produto, logomarca Gomes da Costa, peso líquido e drenado, lista de ingredientes, informação nutricional, recomendação de manuseio após abertura, contato do SAC 0800 704 1954 e informações legais do fabricante, CNPJ, nº. de registro no Ministério da Agricultura e código de barras.

	FICHA TÉCNICA		FT-CQ-0032	GDC
	SARDINHAS COM ÓLEO 125g		REVISÃO: 04	
			DATA: 01/03/2016	
			PÁGINA: 03 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		SGI
Eloisa Chiminelli Sgarbi	Gustavo Adolfo Marconcin Faria	SE-DOCUMENTOS		

Embalagem secundária

Caixa de papelão com 50 unidades com as informações: nome do produto, marca comercial, nº de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do Serviço de Inspeção Federal, código de barras, data de fabricação carimbada na caixa e validade.

Vedação da embalagem secundária

Cada caixa do produto é fechada com fita adesiva 3M.

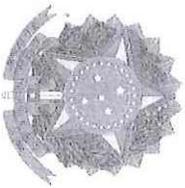
PARÂMETROS DE QUALIDADE

Parâmetros químicos	Média	Limite min	Limite max
Conteúdo de histamina	1mg/100g	-	10 mg/100g
Conteúdo de BVT	-	-	30 mg/100g
Amônia	Ausência	-	-
Contaminantes inorgânicos*	Média	Limite min	Limite max
Arsênio	-	-	1,0mg/kg
Chumbo	-	-	0,3mg/kg
Estanho	-	-	250mg/kg
Cádmio	-	-	0,1mg/kg
Mercúrio	-	-	0,5mg/kg
Parâmetros físicos	Média	Limite min individual	Limite max média
Peso líquido	125g	119,37g	
Peso drenado	84g	79,5g	Peso declarado – (Ω*2,059)
Parâmetros microbiológicos			
Coliformes totais	Ausência	Consistência	Característico
Escherichia coli	Ausência	Cor	Característico
Salmonella spp.	Ausência	Odor	Característico/agradável
Stafilococcus aureus	Ausência	Sabor	Característico/agradável
Teste de incubação 37°	S/A após 10 dias de incubação	Textura	Característico

LEGENDA: S/A = sem alteração

* De acordo com a legislação da ANVISA, Resolução nº 42 de 29 agosto de 2013, para limites máximos de contaminantes inorgânicos em alimentos, considera-se as mudanças de concentração dos contaminantes decorrentes do processo de desidratação. Define-se os limites máximos considerando o produto no estado em que é oferecido ao consumidor.

**Os valores de Limite Mínimo Individual fazem referência a Portaria Inmetro nº 248 de 17 de julho de 2008.



Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Defesa Agropecuária - SDA

Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPQA

TÍTULO DE REGISTRO

GDIC ALIMENTOS S/A

Certifico que a Empresa _____

com **UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO e UNIDADE DE BENEFICIAMENTO DE CARNE E PROD. CÂRNEOS**

Localizada em **ITAJAÍ** Estado **SANTA CATARINA**

está registrada no Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPQA, sob nº **2087**
de acordo com as exigências dos dispositivos regulamentares em vigor.

Brasília - DF, **19** de **ABRIL** de **2017**

Processo nº **MA - 000001/0002039/1981-91**

sem. 65

Director do DIPQA José Luis Rangeliani Vargas
Fiscal Federal Agropecuario
Médico Veterinário CRMV/SP 11413
Director do DIPQA/SDA

Ao Diretor do DIPOA/DAS para lavratura do título

de registro do estabelecimento sob SIF 2087

Em 19/04/2017




Diana Sati Becker da Carvalho Chino
Fiscal Federal Agropecuário
Carteira Fiscal - Nº 2007
Medicina Veterinária
CRMV-SP-19007



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 0852096/2017 - SED.UAD.ASU

Joinville, 14 de junho de 2017.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 65	
Produto	Sardinha		Marca	Gomes da Costa		
Fornecedor:	L&E Comércio Atacadista LTDA - ME					
Fabricante:	GDC Alimentos S/A					
Quantidade (kg/L):	0,125 drenado)	(84g	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
Avaliação Externa:						
Item avaliado	Sim	Não	Observações			
Embalagem íntegra	X					
Rotulagem conforme legislação	X					
Peso conforme rotulagem	X					
Data de fabricação e validade visível	X					
Fabricação e validade conforme edital	X					
Avaliação Sensorial						
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações			
Aparência	X					

Cor	X		
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/Consistência	X		
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica
	X		
Observações			
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil
			Não se aplica
			X
Observações			
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente
			Não se aplica
			X
Observações			
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica
			X
Observações			
Rendimento	Porções de: (kg/ml)		
NA	NA		
Parecer Técnico			
	Aprovado	Reprovado	
	X		

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:19, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852096** e o código CRC **902E4462**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852096v7

INDÚSTRIA DE PRODUTOS COLONIAIS DO RIO TIGRINHO LTDA ME

CNPJ: 08.693.420/0001-02

Insc. Municipal: 134077512 Insc. Estadual: 255.376.006

Estrada Comunidade Rio Bugre s/nº Km 08

Linha Rio Bugre – Interior

Fone: (49) 3567-4651

CEP: 89.500-000 CAÇADOR - SC

ANEXO X**ANEXO SEI Nº 0256844/2016 - SED.UAD
ENTREGA DE AMOSTRAS****PREGÃO 056/2017****IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR**

Razão Social/Nome: Indústria de Produtos Coloniais Rio Tigrinho Ltda ME.
Endereço: Estrada Comunidade Rio Bugre s/n Km 08 – Linha Rio Bugre – Interior
CNPJ/CPF/MF: 08.693.420/0001-02

À Secretaria de Educação – Joinville /SC
Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)

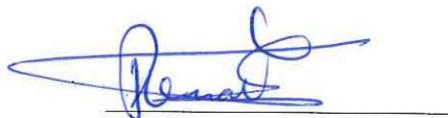
Item	Especificação (Nome do item)	Und	Quantidade*	Marca
47	SUCO DE UVA INTEGRAL Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	04	04	Zottonelli
66	SUCO DE UVA INTEGRAL Características técnicas: Suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural.	04	04	Zottonelli

Dados do representante Legal da Empresa:

Nome: Renato Parizotto

CPF: 469.841.609-44

Cargo/Função: Sócio Administrador



Renato Parizotto

Recebido: Mariana V.S. Kraemer
Nutricionista

CRN 10 9852

9:30 20/06/17

**INDÚSTRIA DE PRODUTOS COLONIAIS DO RIO TIGRINHO
LTDA ME**

CNPJ: 08.693.420/0001-02

Insc. Municipal: 134077512 Insc. Estadual: 255.376.006

Estrada Comunidade Rio Bugre, s/nº, Km 08

Linha Rio Bugre – Interior

Fone: (49) 3567-4651

CEP: 89.500-000 CAÇADOR - SC

Obs: O Alvará e o registro no MAPA não



Prefeitura de Joinville

ANEXO SEI N° 0852177/2017 - SED.UAD.ASU

ANÁLISE DE AMOSTRA

Chamada Pública:	056/2017				Item: 66
Produto	Suco de uva integral	Marca	Zottonelli		
Fornecedor:	Indústria de produtos coloniais do Rio Tigrinho LTDA ME				
Fabricante:	Indústria de produtos coloniais do Rio Tigrinho LTDA ME				
Quantidade (kg/L):	1,5	Qtde amostra:	4	Data	27/06/2017
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característico	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor		X	Pouco acentuada quando aplicada a diluição do edital		
Odor	X				

Sabor		X	Pouco acentuado quando aplicada a diluição do edital			
Textura/Consistência	X					
Características técnicas de acordo com o edital			Sim	Não	Não se aplica	
				X		
Observações	No edital 056/2017, anexo VII (termo de referência), há a seguinte descrição sobre rendimento para o item 47, suco de uva integral: "Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água)". Ao realizar esta diluição o produto apresentou cor e sabor insatisfatórios.					
Facilidade de preparo Técnico-culinário			Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
						X
Observações						
Tempo de cocção recomendado			Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
						X
Observações						
Aderência na panela			Sim	Não	Não se aplica	
					X	
Observações						
Parecer Técnico						
	Aprovado	Reprovado				
		X				

Nutricionistas avaliadoras:

Mariana Vieira dos Santos Kraemer - CRN 10 4852

Priscila Mikulis de Castilho - CRN 10 3069



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Mikulis de Castilho, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 09:20, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Mariana Vieira dos Santos Kraemer, Servidor (a) Público (a)**, em 03/07/2017, às 12:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Silvane Kunde, Gerente**, em 03/07/2017, às 14:43, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **0852177** e o código CRC **B01DBC78**.

Rua Itajaí, 390 - Bairro Centro - CEP 89201-090 - Joinville - SC - www.joinville.sc.gov.br

17.0.016066-1

0852177v6