



## Secretaria de Assistência Social

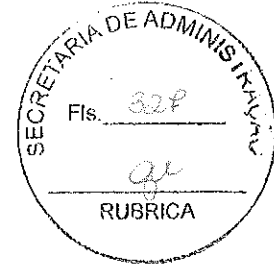
31350  
PJAJ - SECRET. DE ADM. E PLANEJAMENTO  
Recebemos em:  
09 FEV 2017  
NÃO CONFERIDO

*Ang. Claudia 09/02/17*

Memorando nº 85/2016/GUAF - Compras

Joinville, 08 de fevereiro de 2017.

À  
Gerência da Unidade de Processos  
A/C Makelly Ussinger



**Assunto:** Encaminha parecer técnico nutricionista - Pregão 227/2016

Em resposta ao memorando nº 020/2017/UPR/SAP, encaminhamos em anexo, parecer técnico emitido pelas servidoras Carolina Medeiros Fonseca, matrícula nº 37734 e Fernanda M. Jurgensen, matrícula nº 28862 ocupantes do cargo de Nutricionista, referente análise das amostras dos itens gêneros alimentícios que compõem a cesta básica, constante do Pregão nº 227/2016, bem como, o protocolo de entrega das referidas amostras encaminhadas pelo fornecedor L&E Comercio Atacadista Ltda – ME.

Pedimos atenção ao item 8 “ Feijão Preto” o qual foi reprovado conforme descrito no modelo ficha de avaliação técnica dos gêneros alimentícios.

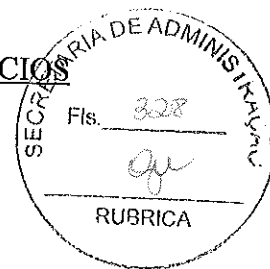
Sem mais, nos colocamos à disposição para os esclarecimentos que se fizerem necessários.

Atenciosamente,

Ana Damaris Tomelin Andryeik  
Gerente da Unidade  
de Administração e Finanças

TSW

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

**AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

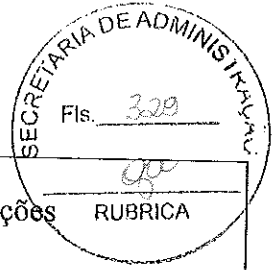
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 1
PRODUTO: Açúcar refinado	MARCA: Sabor Doce	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Açucareira Energy Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 01 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

*Handwritten initials and signature.*



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

---

---

---

---

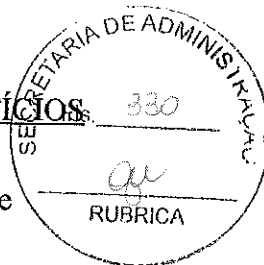
Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Tonka

Nutricionista Matrícula 37.734

Fernanda Jfinger 28862

af

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 2
PRODUTO: Arroz parboilizado	MARCA: D'avó	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Dalon Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 05 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

# 64  
05

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

---

---

---

---

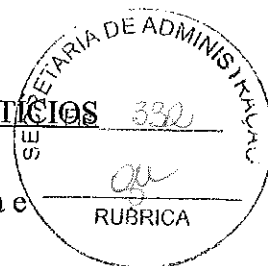
Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Tonica

Nutricionista Matrícula 37.734

Seranda Furgense 28862

ae

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

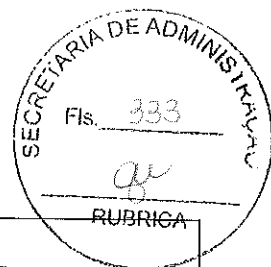
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 3
PRODUTO: Biscoito doce tipo maria	MARCA: Diana	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Tondo S.A.		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

*Handwritten signature and initials.*

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

---

---

---

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Jonkeca

nutricionista matricula 37.734

Fernanda Jüngersen 28862

aj

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 4
PRODUTO: Biscoito salgado tipo cream cracker	MARCA: Diana	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Tondo S.A.		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.



Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

---

---

---

---

Assinatura Responsável Técnico: Cassiana Medeiros Fontes  
Nutricionista mat. 37.734

Suranda mjugensw 28862

af

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

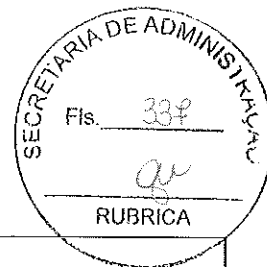
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 5
PRODUTO: Café	MARCA: Lovat	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Cocari Cooperativa Agropecuária e Industrial		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Handwritten initials and signatures at the bottom right of the page.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

---

---

---

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Fonseca

nutricionista mat. 37.734

Fernanda Njügensir 28862

af

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

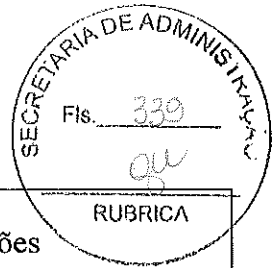
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 6
PRODUTO: Farinha de trigo	MARCA: Auriverde	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Cooperativa Regional Auriverde		
QUANTIDADE (KG/L): 5 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

*Handwritten signature and initials.*

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

---

---

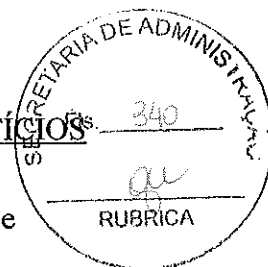
---

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Tomazca  
Nutricionista mat. 37.734

Fernanda mjurgensen 28862

at

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

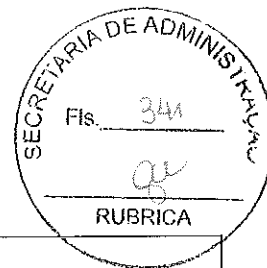
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 7
PRODUTO: Farinha de mandioca	MARCA: Fariforte	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Alexandra e Janiete Fabricação de Farinhas Ltda ME		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Handwritten initials and signature at the bottom right of the page.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

---

---

---

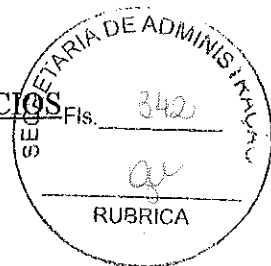
Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Toméca

Nutricionista mat. 37.734

Suzanna Mjunguwa 28862

*af*

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

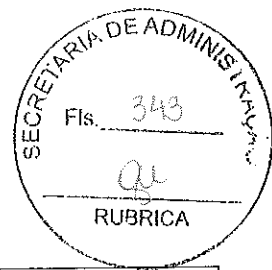
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 8
PRODUTO: Feijão preto	MARCA: Rei da Mesa	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Siviero Alimentos e Sementes Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the page.





Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		Sabor alterado após cocção (gosto amargo); Presença de casca residual após a cocção. Apesar do tempo suficiente de cocção, o caldo não apresentou textura consistente.
Cor	X		
Odor	X		
Sabor		X	
Textura/consistência		X	
Cocção/Rendimento		X	

PARECER TÉCNICO

( ) Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

---

---

---

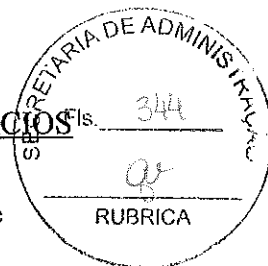
Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Jontica

Nutricionista Matr. 37.734

Fernanda Myingensen 28862

ajw

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

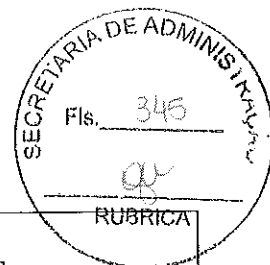
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 9
PRODUTO: Fermento biológico	MARCA: Pakmaya	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Fabricado na Turquia (Importado por Cooperativa Regional Auriverde)		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

*Handwritten signature and initials.*

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações: **Produto aprovado na avaliação nutricional. Porém, devido ao fato de ser um produto importado, cabe verificar a legalidade da presença de produtos importados na cesta básica do Município de Joinville.**

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Antunes  
Nutricionista mat. 37.734  
Fernanda Myrgenter 28862

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

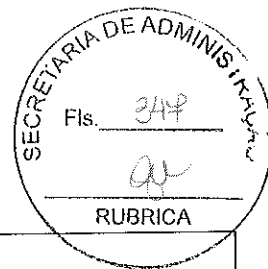
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 10
PRODUTO: Farinha de milho - Fubá	MARCA: Sinhá	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Caramuru Alimentos S.A.		
QUANTIDADE (KG/L): 1kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

*Handwritten signature and initials at the bottom right of the page.*

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

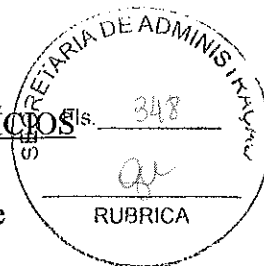
Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Toméa  
Nutricionista mat. 37.734  
Fernanda M. Jürgensen 28862

*Handwritten mark*

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

**AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

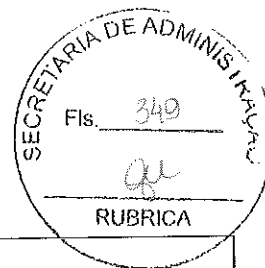
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 11
PRODUTO: Leite em pó	MARCA: Itambé	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Itambé Alimentos S.A. usina de Beneficiamento		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Handwritten initials and signature at the bottom right of the page.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Bonfazi  
Nutricionista mat. 37.734

Fernanda Myjungen 20862

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

**AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 12
PRODUTO: Macarrão parafuso	MARCA: Q'Delícia	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Orlando Zancopé e Cia Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

*Handwritten signatures and initials.*



Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Jorjica  
nutricionista mat. 37.734  
Fernanda Mjügensen 28862

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

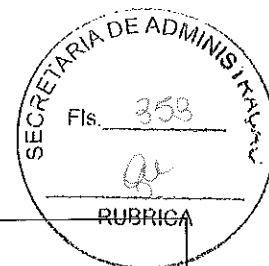
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 13
PRODUTO: Óleo de soja	MARCA: Coamo	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Coamo Agroindustrial Cooperativa		
QUANTIDADE (KG/L): 900 ml	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Handwritten initials and signature.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Tomkeca  
Nutricionista mat. 37.734  
Fernanda mjungensow 28862

08

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

**AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

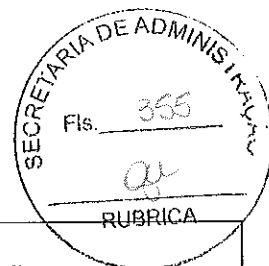
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 14
PRODUTO: Sal refinado iodado	MARCA: Zizo	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Refisa Indústria e Comércio de Sal		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Cy. 05  
ff.

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

( X ) Aprovado

( ) Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico: Carolina Medeiros Tonka

Nutricionista mat. 37.734

Sumanda Mjurgensen 28862

af

MODELO FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS



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

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

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

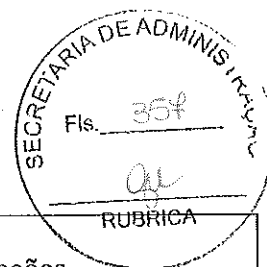
PREGÃO: 227/2016	LOTE: -	ITEM: 15
PRODUTO: Sardinha	MARCA: Pescador	
FORNECEDOR: L&E Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Camil Alimentos S/A		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 4	DATA: 07/02/2017

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

*Handwritten signature and initials.*

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)



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

PARECER TÉCNICO

Aprovado

Não aprovado

Observações:

Assinatura Responsável Técnico:

Carolina Medeiros Tompica

Nutricionista Matr. 37.734

Fernanda Mjirgensin 28862

08



## Secretaria de Assistência Social



Memorando nº 94/2017/GUAF - Compras

*Joana Dandara - 09656*

Joinville, 15 de fevereiro de 2017.

À  
Secretaria de Administração e Planejamento  
Gerência da Unidade de Processos  
A/C Makelly Ussinger



**Assunto:** Encaminha complemento ao memorando 85/2017/GUAF – Compras

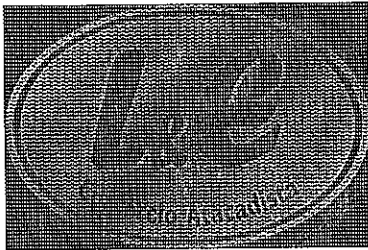
Em atenção ao memorando nº 020/2017/UPR/SAP, referente ao Pregão 227/2016, encaminhamos em anexo o protocolo de entrega das amostras encaminhadas pelo fornecedor L & E Comercio Atacadista Ltda – ME. Sendo este complemento ao memorando 85/2017/GUAF – Compras protocolado na Secretaria de Administração e Planejamento – Gerência da Unidade de Processos no dia 09 de fevereiro de 2017.

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

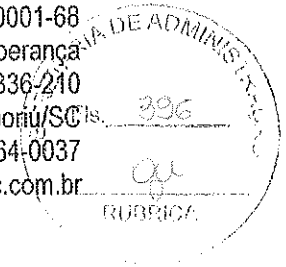
Atenciosamente,

Ana Damaris Tomelin Andryeik  
Gerente da Unidade de Administração e  
Finanças





L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



ANEXO X  
ENTREGA DE AMOSTRAS - ANEXO SEI Nº 0453949/2016 – SAS.UAF  
PREGÃO Nº 227/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

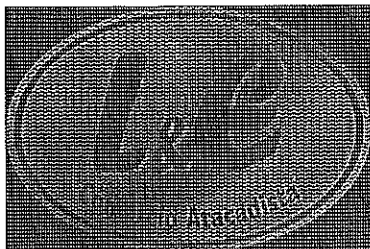
Razão Social/Nome: L&E COMERCIO ATADISTA LTDA ME  
Endereço: RUA EDGAR LINHARES, 770 – NOVA ESPERANÇA – BALNEARIO CAMBORIU -SC  
CNPJ/CPF/MF: 06.915.456/0001-68

Local entrega amostras:

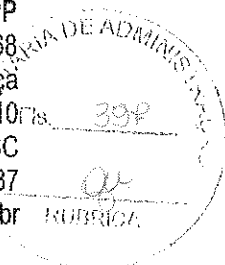
Centro de Abastecimento

Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08 horas às 12 horas.

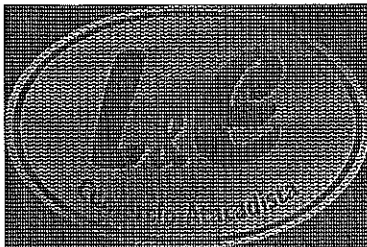
Item (ns)	Especificação (Nome do item)	UNID	QTDDE	MARCA
1	AÇÚCAR REFINADO – Características Técnicas: Açúcar refinado. Isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	3	SABOR DOCE
2	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I – Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	D'AVÓ
3	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	2	DIANA
4	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER – Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, fermento químicos, bicarbonato de sódio e amônio, estabilizantes, lecitina de soja e aromatizantes.	uni	1	DIANA



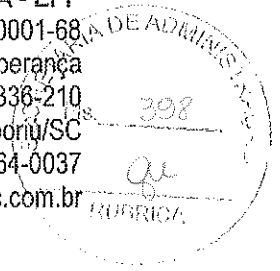
L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



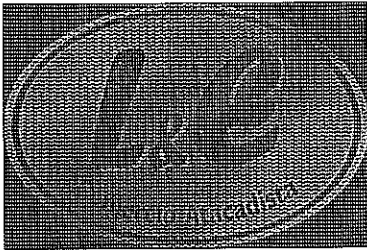
	contendo glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.			
5	CAFÉ – Características Técnicas: Café tradicional torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g à vácuo. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano. Data de fabricação: máximo de 30 dias	uni	2	LOVAT
6	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. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	AURIVERDE
7	FARINHA DE MANDIOCA - Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. 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 em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	1	FARIFORTE
8	FEIJÃO PRETO – Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	5	REI DA MESA
9	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	uni	2	PACKMAYA



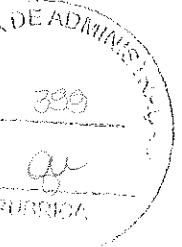
L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



	ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não podera conter gluten ou traços de glúten. Embalagem: pacotes a vácuo c/ 125g cada. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.			
10	FARINHA DE MILHO – Características técnicas: Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho. Classe: Fina ou Média. Não pode conter glúten. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	SINHÁ
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – Características técnicas: Leite em pó integral instantâneo e vitaminado. Ingredientes: leite integral, vitaminas A,C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: Acondicionado em embalagem de flandres (lata) ou pacotes contendo 400g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Fabricação: máximo 30 dias	uni	2	ITAMBÉ
12	MACARRÃO PARAFUSO – Características técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	4	QDELICIA
13	ÓLEO DE SOJA – Óleo de Soja refinado. Com antioxidante ácido cítrico. Sem gluten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	2	COAMO
14	SAL REFINADO IODADO – Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	1	ZIZO



L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br

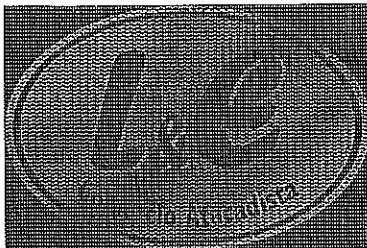


15	<p>SARDINHA – Características Técnicas: Sardinha - Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, cauda 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. Embalagens: Deve estar intacta, acondicionada em lata resistente, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Peso líquido de 120g (podendo variar em 10g para mais ou para menos). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	uni	3	PESCADOR
----	---	-----	---	----------

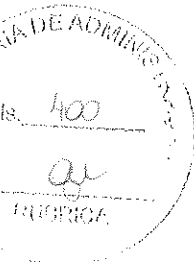
BALNEARIO CAMBORIU, 02 DE FEVEREIRO DE 2017.

  
ARILSON JOSÉ ALVES  
CPF: 294.019.099-20 RG: 645.370  
REPRESENTANTE LEGAL

06.915.456/0001-68  
L & E COMÉRCIO  
ATACADISTA LTDA - EPP  
RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - SALA 01  
CEP 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA  
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC



L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



ANEXO X  
ENTREGA DE AMOSTRAS - ANEXO SEI Nº 0453949/2016 – SAS.UAF  
PREGÃO Nº 227/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

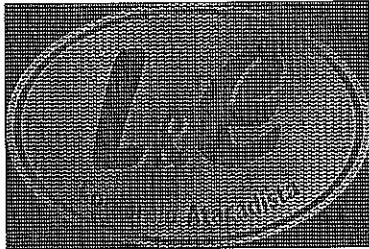
Razão Social/Nome: L&E COMERCIO ATADISTA LTDA ME  
Endereço: RUA EDGAR LINHARES, 770 – NOVA ESPERANÇA – BALNEARIO CAMBORIU -SC  
CNPJ/CPF/MF: 06.915.456/0001-68

Local entrega amostras:

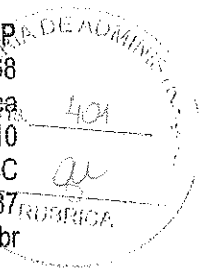
Centro de Abastecimento

Rua Urussanga, 571 – Bairro Bucarein – Joinville/SC, entre 08 horas às 12 horas.

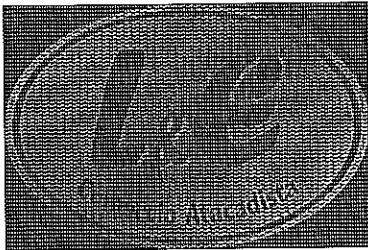
Item (ns)	Especificação (Nome do item)	UNID	QTDDE	MARCA
1	AÇUCAR REFINADO – Características Técnicas: Açúcar refinado. Isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais. Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	3	SABOR DOCE
2	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I – Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso dos grãos inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico e/ou preparação dietética final inadequada empapamento. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 5 kg, resistente, em polietileno transparente lacrado/selado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	D'AVÓ
3	BISCOITO DOCE TIPO MARIA – Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, sal, gordura vegetal, lecitina de soja, fermento, soro de leite em pó, amido de milho, aromatizantes, melhoradores de farinha. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados), contem glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	2	DIANA
4	BISCOITO SALGADO - TIPO CREAM CRACKER – Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, fermento químicos, bicarbonato de sódio e amônio, estabilizantes, lecitina de soja e aromatizantes,	uni	1	DIANA



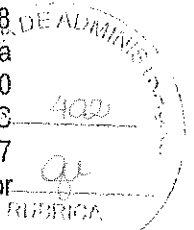
L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



	contendo glúten. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.			
5	CAFÉ – Características Técnicas: Café tradicional torrado, moído e embalado a vácuo. Não deverá apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g à vácuo. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano. Data de fabricação: máximo de 30 dias	uni	2	LOVAT
6	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. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	AURIVERDE
7	FARINHA DE MANDIOCA - Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. 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 em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	1	FARIFORTE
8	FEIJÃO PRETO – Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	5	REI DA MESA
9	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	uni	2	PACKMAYA



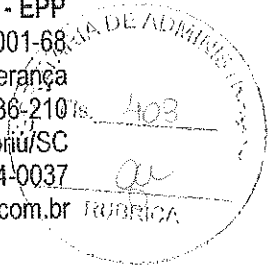
L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



	ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: pacotes a vácuo c/ 125g cada. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.			
10	FARINHA DE MILHO – Características técnicas: Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho. Classe: Fina ou Média. Não pode conter glúten. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	SINHÁ
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO – Características técnicas: Leite em pó integral instantâneo e vitaminado. Ingredientes: leite integral, vitaminas A,C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: Acondicionado em embalagem de flandres (lata) ou pacotes contendo 400g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Fabricação: máximo 30 dias	uni	2	ITAMBÉ
12	MACARRÃO PARAFUSO – Características técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmoja de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	4	QDELICIA
13	ÓLEO DE SOJA – Óleo de Soja refinado. Com antioxidante ácido cítrico. Sem glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	2	COAMO
14	SAL REFINADO IODADO – Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	1	ZIZO

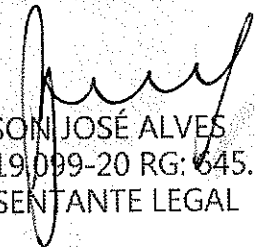


L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP  
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68  
Rua Edgar Linhares, nº 770 – Bairro Nova Esperança  
CEP 88.336-210  
Balneário Camboriú/SC  
Telefone/Fax: (47) 3264-0037  
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



15	<p>SARDINHA – Características Técnicas: 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, cauda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência frável. 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. Embalagens: Deve estar intacta, acondicionada em lata resistente, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Peso líquido de 120g (podendo variar em 10g para mais ou para menos). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>	uni	3	PESCADOR
----	--	-----	---	----------

BALNEARIO CAMBORIU, 02 DE FEVEREIRO DE 2017.

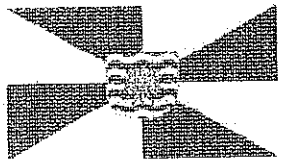
  
ARILSON JOSÉ ALVES  
CPF: 294.019.099-20 RG: 645.370  
REPRESENTANTE LEGAL

06.915.456/0001-68

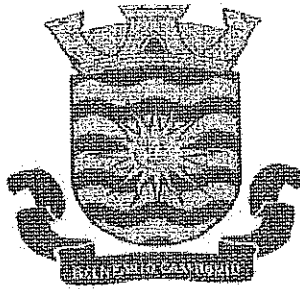
L & E COMERCIO  
ATACADISTA LTDA - EPP  
RUA EDGAR LINHARES, Nº 770 - SALA 01  
CEP 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA  
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC



Balneário  
Camboriú



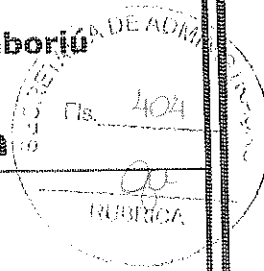
P R E F E I T U R A



SANTA CATARINA

Cadastro nº 8545

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



# ALVARÁ SANITÁRIO

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

## L & E COMERCIO ATACADISTA

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA ME

Endereço:

Rua EDGAR LINHARES N.º 770

Bairro:

NOVA ESPERANÇA

CEP:

88336-210

Fone:

33606004

Município/Estado

Balneário Camboriú / SC

CPF/CNPJ

06.915.456/0001-68

Proprietário:

Tipo de Estabelecimento, negócio ou atividade:

COM. ATAC. E VAREJ. DE PRODUTOS EM GERAL + COM. ATAC. PROD. ALIMENTICIOS +, CONFEITARIA  
+, COM. ATAC. DE COSM./PERF./PROD. DE HIGIENE +, SACOLÃO OU DEPÓSITO DE FRUTAS E VERDURAS  
+, PADARIA OU PANIFICADORA +, COM./DISTRIB. DE PRODUTOS QUÍMICOS, COM. ATAC. OU DEPOSITO DE  
PROD. PERECÍVEIS +, COM. ATACADISTA DE BEBIDAS, DISTRIB., DEPOSITO +, DISTRIB. DE SANEANTES,  
DOMISSANITÁRIOS +

O Estabelecimento supra citado está autorizado a funcionar, conforme a Lei Estadual nº 6.320, de 20 de dezembro de 1983 e seus regulamentos / Lei Municipal 1.303 de 16 de dezembro de 1993.

## VÁLIDO ATÉ 30/05/2017

Balneário Camboriú (SC), 26 de Outubro de 2016.

Concedido por

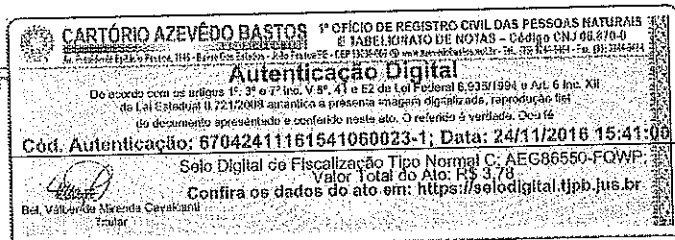
### DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Autoridade de Saúde:

Sandro Alexandre Franco  
Diretor da Divisão de Vigilância Sanitária  
Instituto de Saneamento Ambiental - IMA 3911

## MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



Função



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. Epitácio 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](mailto: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 28/11/2016 às 13:40:35 (hora de Brasília).

**CHAVE DIGITAL**

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b3f15798ee69d397931ba614ea83de55570eb48bb4eea5eb771f86d905  
2ea54f67790583c0d8d74e930a4441ad75ebc648a3e980ab14b68cabd8e68e8ef554b23

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

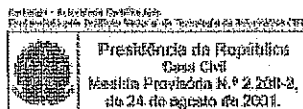
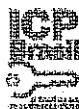
Esta certidão tem a sua validade até: 26/11/2017 às 01:18:34 (Dia/Mês/Ano)

Código de Controle da Certidão: 614547

Código de Controle da Autenticação:

67042411161541060023-1

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





# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## FICHA TÉCNICA



VIGÊNCIA A PARTIR DE 30/10/15	<b>AÇÚCAR REFINADO AMORFO</b>	Página 1 de 3
-------------------------------	-------------------------------	---------------

### 1. Descrição do produto:

Produto de origem vegetal, obtido através do processo de dissolução do açúcar branco ou bruto, purificação, evaporação e concentração da calda, batimento, secagem, resfriamento e peneiramento do produto final, sendo livre de organismos geneticamente modificados e alergênicos.

### 2. Marca: SABOR DOCE

### 3. Dados do fabricante:

#### Fabricado por:

Raizen- Tarumã Ltda

Fazenda Nova América

CNPJ 62.092.739/0001-28

Água da Aldeia, S/N – Tarumã -SP - CEP 19820-000

Fone: + 55 (18) 337334000

Responsável Técnico: Claudia Patricia Ferreira de Souza – CRQ: 04200474

Processo 4615 - validade 31/03/2016

#### Embalado/ Empacotado por:

Pedro Muffato & Cia Ltda.

CNPJ 81.433.765/0035-66

#### Comercializado por:

Açucareira Energy Ltda.

CNPJ 12.661.352/0001-91

Rua Ronat Walter Sodré, 3400 – Ibiporã – PR- CEP: 86.200-000

### 4. Características:

#### Sensoriais:

- Aspecto: sólido amorfo.

- Cor: branca

- Odor: próprio do produto.

Sabor: doce, próprio do produto.

#### Nutricionais:

#### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5 g (1 colher de chá)	Quantidade por porção	% VD (*)
<b>Valor energético</b>	20 kcal= 84 kJ	1%
<b>Carboidratos</b>	5 g	2%

“Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gordura *trans*, Fibra alimentar e Sódio.”

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

**Açucareira Energy Ltda.**

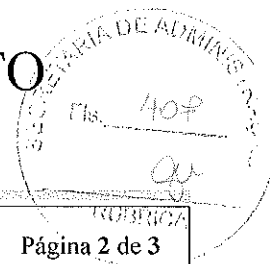
"O mercado demanda. A gente atende."

Item 01



# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## FICHA TÉCNICA



VIGÊNCIA A PARTIR  
DE 30/10/15

**AÇÚCAR REFINADO AMORFO**

Página 2 de 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.

### Químicas, Físicas, Microbiológicas e Agentes Contaminantes:

#### Criterios de Aceitação

Aspecto	Sólido Microcristalino
Polarização a 20°C °Z	≥ 99,0
Cor ICUMSA 420nm (UI)	≤ 80
Umidade H <sub>2</sub> O (%p/p)	< 0,30
Densidade (g/l)	≥ 710
pH	6,0 a 7,4
Cinzas condutimétricas (%p/p)	≤ 0,20
Sulfito Residual SO <sub>2</sub> (mg/Kg)	≤ 20
Arsênio (mg/Kg)	≤ 0,1
Chumbo (mg/Kg)	≤ 0,1
Pontos Pretos (pontos/kg)	≤ 20
Partículas magnetizáveis (mg/kg)	≤ 1
Resíduos Insolúvel R.I (nível)	≤ nível 4
Açúcar Redutor (%p/p)	≤ 0,6
Granulometria (% passante #20- 0,84mm)	≥ 95
Contagem Coliformes 45°C (UFC/g)	Ausência
Contagem Salmonelas (UFC/ 25g)	Ausência

NOTA 1: Resíduos de agroquímicos e metais pesados, quando presentes, estão dentro dos limites estabelecidos pelo *Codex Alimentarius* ANVISA.

NOTA 2: Produto elaborado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação e isento de registro conforme Resolução RDC N°27 de 06 de Agosto de 2010.

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

NOTA 4: O produto atende aos limites e tolerâncias estabelecidos pela RDC N°14 de 28 de Março de 2014.

### 5. Fatores de qualidade

O açúcar refinado amorfo é um adoçante natural com coloração branca, conhecido comercialmente apenas como açúcar refinado, sendo que a principal diferença deste em relação aos outros tipos de açúcares é que, neste, não se observam os cristais grandes de sacarose. A sua granulometria fina confere uma alta capacidade de dissolução e rápida homogeneização em processos de mistura.

### 6. Utilização

É utilizado na indústria alimentícia para alterar (adoçar) o gosto de bebidas e alimentos. Também em aplicações domésticas ou industriais, principalmente na confecção de alimentos como pães, bolos, tortas e biscoitos, etc., como confeito para a decoração de alimentos, sendo uma boa opção para bebidas quentes ou frias por sua rápida dissolução. E também muito utilizado em misturas que requeiram transparência ou coloração clara (ex. gelatina, creme de leite, maionese, caldas, etc.).

**Açucareira Energy Ltda.**

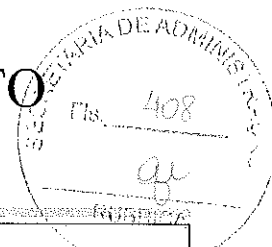
"O mercado demanda. A gente atende."

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



# ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

## FICHA TÉCNICA



VIGÊNCIA A PARTIR DE 30/10/15	<b>AÇÚCAR REFINADO AMORFO</b>	Página 3 de 3
-------------------------------	-------------------------------	---------------

### **7. Restrição de uso:**

Portadores de diabete deverão ter cuidados especiais para consumir o produto com moderação. Possui residual de sulfito com valores permitidos pela legislação brasileira vigente, porém pode causar alergia a consumidores sensíveis, portanto para este grupo deve ser consumido com moderação. O produto não contém Glúten, sendo essa informação declarada na rotulagem da embalagem conforme Lei nº 10674 (Anvisa).

### **8. Prazo de validade**

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

### **9. Embalagem**

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

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

### **10. Armazenamento e Transporte**

Deve ser armazenado em local seco, arejado, ao abrigo da luz e longe de produtos químicos e odores fortes. Manter o produto armazenado sobre paletes para impermeabilização.

O transporte deve ser feito em caminhões limpos, secos e livre de produtos que possam gerar contaminação e/ou alteração das características do produto. Durante o transporte da carga de açúcar, devem ser mantidas as condições adequadas de envelopamento.

O carregamento e descarregamento deverão ser realizados em local coberto.

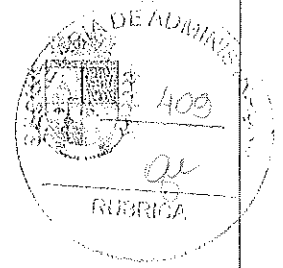
**Os açúcares estão desobrigados ao registrado na ANVISA (Anexo I, Resolução 27, de 06/08/2010)**

### **11. Classificação fiscal:**

NCM: 17019900



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE  
IBIPORÃ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Razão Social: AÇUCAREIRA ENERGY LTDA

Endereço: RONAT WALTER SODRÉ, 3400 – PARQUE INDUSTRIAL IV

Atividade Principal: COMERCIO ATACADISTA DE AÇUCAR

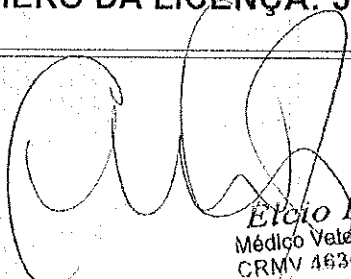
CNPJ: 12.662.352/0001-91

Responsável Técnico:

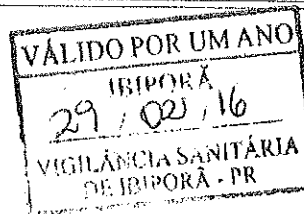
Conselho:

Data da Emissão: 29/02/2016

NUMERO DA LICENÇA: 3727

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

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



CARIMBO DE LICENCIAMENTO

SOLICITAR RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 90 DIAS ANTES DO VENCIMENTO

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE IBIPORÃ  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
TEL: 3178-0301



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

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto:

Produto: Arroz  
Tipo: Parboilizado  
Marca: D'avó  
Não contém glúten  
Conservar em local seco e arejado

Identificação do Fabricante:

Razão Social: Dalon Alimentos Ltda  
Endereço: Estrada Geral s/n – Bairro Ponte Alta – Turvo - Santa Catarina – 88.930-000  
CNPJ: 81.378.721/0001-31

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
Gordura saturada	0,3 g	1
Gordura trans	0 g	0
Gordura monoinsaturada	0 g	0
Gordura poliinsaturada	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 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.

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

Item 02



ESTADO DE SANTA CATARINA  
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE  
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
22ª. GERÊNCIA REGIONAL DE SAÚDE/VIGILÂNCIA SANITÁRIA



## ALVARÁ SANITÁRIO

22ª GERSA

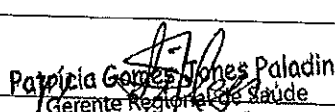
Nº 336/2016

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA DALON ALIMENTOS LTDA		CNPJ OU CPF Nº 81.378.721/0001-81	
DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO DALON ALIMENTOS			
ENDEREÇO – LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) ESTRADA GERAL, S/Nº		Nº	CEP 88930-0
BAIRRO PONTE ALTA	MUNICÍPIO TURVO	FONE (48) 3525-8900	
PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL SILVINO LONDERO			
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE 11207 - IND. DE ALIMENTOS/CEREALISTA, DEPÓSITO E BENEFICIAMENTO DE GRÃOS.			

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 DE VALIDADE 17/10/2017
LOCAL E DATA ARARANGUÁ, 20 DE NOVEMBRO DE 2016
CONCEDIDO POR VIGILÂNCIA SANITÁRIA - 22ª GERÊNCIA DE SAÚDE
AUTORIDADE DE SAÚDE  Patrícia Gomes Jones Paladini Gerente Regional de Saúde Matr.: 653.347-1 GERSA - ADR Araranguá

OBSERVAÇÕES

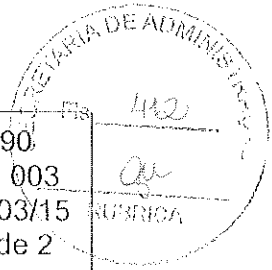
**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**





TONDO S.A.  
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FT - 090  
Revisão: 003  
Data: 24/03/15  
Pág.: 1 de 2



FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Biscoito Doce Maria

Elaborado por: RT  
Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:  
Biscoito doce, com odor e sabor característico.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada e interesterificada, açúcar invertido, sal, leite em pó desnatado, fermentos químicos (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), aromatizante e melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio e protease). CONTÉM GLÚTEN. Este produto pode conter traços de gergelim, devido ao fato de ser produzido em uma fábrica que manipula este ingrediente.

Matérias estranhas indicativas de falhas de Boas Práticas	
Matérias macroscópicas (em 820g)	Ausência
Matérias microscópicas - Fragmentos de insetos (em 225g)	225 máx.
Matérias microscópicas - Ácaros (em 225g)	5 máx.
Matérias microscópicas - outras (em 225g)	Ausência

ESPECIFICAÇÕES

Organolépticas:

Aspecto	Característico do produto
Cor, odor e sabor	Próprios do produto

Micotoxicológicas:

Allatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5 máx.
Ocratoxina (µg/kg)	10 máx.
Desoxivalenol - DON (µg/kg)	1750 máx.
Zearalenona (µg/kg)	200 máx.

Físico-químicas:

Umidade (%)	3,5 máx.
-------------	----------

Microbiológicas

Coliformes a 45°C (UFC/g)	≤ 1 x 10 <sup>1</sup>
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	≤ 5 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella sp (em 25g)	Ausência

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

Matérias estranhas indicativas de risco a Saúde humana	
Matérias macroscópicas (em 820g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (em 820g)	Ausência
Matérias microscópicas - Fragmentos de pelos de roedor (em 225g)	Ausência

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	131kcal = 552kJ	7
Carboidratos	23g	8
Proteínas	2,2g	3
Gorduras Totais	3,5g	6
Gorduras Saturadas	1,8g	8
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,7g	3
Sódio	94mg	4

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

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	Filme de BOPP
Secundária	Filme de BOPP
Terciária	Caixa de papelão kraft

TONDO S.A.  
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 716 - Bairro Forqueta - Caxias do Sul/RS - CEP 95115-375 - Fone (54) 3026 7500 - Fax (54) 3026 7502  
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95700-000 - Fone (54) 3055 0500 - Fax (54) 3055 0538  
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Gima, 1430 - Fundos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92420-030 - Fone (51) 3017 0100 - Fax (51) 3017 0158  
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itapava - Itajaí/SC - CEP 88310-001 - Fone (47) 3045 9600 - Fax (47) 3045 9605  
www.tondosca.com.br

Item 03



**TONDO S.A.**  
**SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE**

FT 090 413  
Revisão: 003  
Data: 24/03/15  
Pág.: 2 de 2

**FICHA TÉCNICA**

Nome do produto: Biscoito Doce Maria

Elaborado por: RT  
Aprovado por: Dir. Industrial

**APRESENTAÇÃO**

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
5922	Maria 400g	Caixa	20

**ARMAZENAMENTO**

Conservar em local seco, fresco, arejado e sem odor.

**EMPIlhAMENTO**

Código	Empilhamento Máximo
5922	4

**PRAZO DE VALIDADE**

8 meses.

**FICHA DE ALERGÊNICOS**

Alergênico	Sim	Não	Descrição dos componentes
Amendoim		X	
Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas, pistaches e pecan		X	
Ovos		X	
Leite	X		Leite em pó
Crustáceos (camarão, caranguejo e lagosta)		X	
Peixe		X	
Gergelim		X	
Cereais contendo glúten (trigo, centeio, cevada e aveia)	X		Farinha de trigo
Soja		X	
Alpó		X	
Mostarda		X	
Dióxido de enxofre		X	

**INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS**

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC nº 23, de 15.03.2000 e Resolução RDC nº 27, de 06.08.2010.  
Regulamento Técnico: Resolução RDC nº 263, de 22.09.2005.

Rotulagem: Resolução RDC nº 359, de 23.12.2003, Resolução RDC nº 360, de 23.12.2003, Resolução RDC nº 163, de 21.08.2006, e, Resolução RDC nº 54, de 12.11.2012.

Fortificação de Farinha: Resolução RDC nº 344, de 13.12.2002.

Microbiologia: Resolução RDC nº 12, de 02.01.2001.

Microscopia: Resolução RDC nº 14, de 28.03.2014.

Micotoxinas: Resolução RDC nº 7, de 18.02.2011 e Resolução RDC nº 59, de 26.12.2013.

**Agnes Fleck**  
Engenheira de Alimentos  
CRQ V - 05302377

**TONDO S.A.**  
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 • Bairro Forqueta • Capias do Sul/RS • CEP 95416-374 • Fone (54) 3028 7500 • Fax (54) 3026 7503  
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055 0500 • Fax (54) 3055 0530  
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Cirio, 1430 - Fundos • Bairro São Luiz • Canoas/RS • CEP 92420-020 • Fone (51) 3017 0150 • Fax (51) 3017 0154  
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Hel, 1001, km 01 • Bairro Itapava • Itajaí/SC • CEP 88316-001 • Fone (47) 3045 9600 • Fax (47) 3045 9637  
[www.tondos.com.br](http://www.tondos.com.br)



**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA  
**ALVARÁ DE SAÚDE**

NÚMERO 6542	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 17/11/2017	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
----------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

JOAQUIM TONDO, Nº 710, , BAIRRO: FORQUETA

RAMO DE ATIVIDADE

INDUSTRIA 4

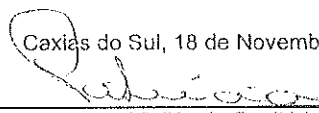
OBSERVAÇÃO

INDUSTRIALIZAÇÃO DE CEREAIS EM GERAL; INDÚSTRIA DE MOAGEM DE GRÃOS E CEREAIS;  
FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DA MOAGEM DE CEREAIS (FARINHA, MISTURAS, BISCOITOS,  
MASSAS E FARELO)

O Alvará deverá ficar exposto  
em local visível no  
estabelecimento.



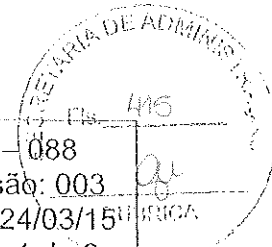
Caxias do Sul, 18 de Novembro de 2016

  
Vigilância Sanitária



TONDO S.A.  
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FT - 088  
Revisão: 003  
Data: 24/03/15  
Pág.: 1 de 2



FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Biscoito Salgado Cream Cracker

Elaborado por: RT  
Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:  
Biscoito salgado com odor e sabor característico.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada e interesterificada, sal, açúcar, extrato de malte, soro de leite em pó, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio), aromatizante e melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio e protease). **CONTÉM GLÚTEN**. Este produto pode conter traços de gergelim, devido ao fato de ser produzido em uma fábrica que manipula este ingrediente.

Matérias estranhas indicativas de falhas de Boas Práticas	
Matérias macroscópicas (em 820g)	Ausência
Matérias microscópicas - Fragmentos de insetos (em 225g)	225 máx.
Matérias microscópicas - Ácaros (em 225g)	5 máx.
Matérias microscópicas - outras (em 225g)	Ausência

ESPECIFICAÇÕES

Organolépticas:

Aspecto	Característico do produto
Cor, odor e sabor	Próprios do produto

Micotoxicológicas:

Aflatoxinas B1+B2+G1+G2 (µg/kg)	5 máx.
Ocratoxina (µg/kg)	10 máx.
Desoxinivalenol - DON (µg/kg)	1750 máx.
Zearalenona (µg/kg)	200 máx.

Físico-químicas:

Umidade (%)	3,5 máx.
-------------	----------

Microbiológicas

Coliformes a 45°C (UFC/g)	≤ 1 x 10 <sup>1</sup>
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	≤ 5 x 10 <sup>2</sup>
Salmonella sp (em 25g)	Ausência

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

Matérias estranhas indicativas de risco a Saúde humana	
Matérias macroscópicas (em 820g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (em 820g)	Ausência
Matérias microscópicas - Fragmentos de pelos de roedor (em 225g)	Ausência

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	129kcal = 540kJ	6
Carboidratos	21g	7
Proteínas	2,9g	4
Gorduras Totais	3,5g	6
Gorduras Saturadas	1,7g	8
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	0,9g	4
Sódio	176mg	7

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

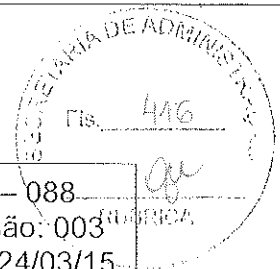
CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM


Primária	Filme de BOPP
Secundária	Filme de BOPP
Terciária	Caixa de papelão kraft

TONDO S.A.

Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-375 • Fone (54) 3026.7500 • Fax (54) 3026.7502  
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055.0500 • Fax (54) 3055.0538  
Centro de Distribuição Canoas: Rua Berto Cirio, 1430 - Fundos • Bairro São Luiz • Canoas/RS • CEP 92420-030 • Fone (51) 3017.0150 • Fax (51) 3017.0158  
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 • Bairro Itaipava • Itajaí/SC • CEP 88316-001 • Fone (47) 3045.9600 • Fax (47) 3045.9605  
[www.orquidea.com.br](http://www.orquidea.com.br)

IT 04



	<b>TONDO S.A.</b> <b>SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE</b>	FT - 088 Revisão: 003 Data: 24/03/15 Pág.: 2 de 2
	<b>FICHA TÉCNICA</b>	
Nome do produto: Biscoito Salgado Cream Cracker		Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

**APRESENTAÇÃO**

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
5921	Cream Cracker 400g	Caixa	20

**ARMAZENAMENTO**

Conservar em local seco, fresco, arejado e sem odor.

**EMPILHAMENTO**

Código	Empilhamento Máximo
5921	4

**PRAZO DE VALIDADE**

8 meses.

**FICHA DE ALERGÊNICOS**

Alergênico	Sim	Não	Descrição dos componentes
Amendoim		X	
Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas, pistaches e pecan		X	
Ovos		X	
Leite	X		Soro de leite em pó
Crustáceos (camarão, caranguejo e lagosta)		X	
Peixe		X	
Gergelim		X	
Cereais contendo glúten (trigo, centeio, cevada e aveia)	X		Farinha de trigo
Soja		X	
Aipo		X	
Mostarda		X	
Dióxido de enxofre		X	

**INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS**

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC nº 23, de 15.03.2000 e Resolução RDC nº 27, de 06.08.2010.  
 Regulamento Técnico: Resolução RDC nº 263, de 22.09.2005.  
 Rotulagem: Resolução RDC nº 359, de 23.12.2003, Resolução RDC nº 360, de 23.12.2003, Resolução RDC nº 163, de 21.08.2006, e, Resolução RDC nº 54, de 12.11.2012.  
 Fortificação de Farinha: Resolução RDC nº 344, de 13.12.2002.  
 Microbiologia: Resolução RDC nº 12, de 02.01.2001.  
 Microscopia: Resolução RDC nº 14, de 28.03.2014.  
 Micotoxinas: Resolução RDC nº 7, de 18.02.2011 e Resolução RDC nº 59, de 26.12.2013.

  
**Agnes Fleck**  
 Engenheira de Alimentos  
 CRQ V - 05302377

**TONDO S.A.**  
 Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caxias do Sul/RS - CEP 95115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502  
 Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95700-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0538  
 Centro de Distribuição Canoas: Rua Berlo Cirio, 1430 - Fundos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92420-030 - Fone (51) 3017.0150 - Fax (51) 3017.0158  
 Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itaipava - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9600 - Fax (47) 3045.9605  
[www.orquidea.com.br](http://www.orquidea.com.br)



**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**  
**ALVARÁ DE SAÚDE**

NÚMERO 6542	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 17/11/2017	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
----------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

JOAQUIM TONDO, Nº 710, , BAIRRO: FORQUETA

RAMO DE ATIVIDADE

INDUSTRIA 4

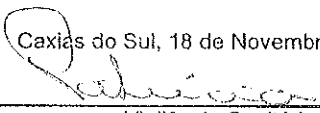
OBSERVAÇÃO

INDUSTRIALIZAÇÃO DE CEREAIS EM GERAL; INDÚSTRIA DE MOAGEM DE GRÃOS E CEREAIS;  
FABRICAÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DA MOAGEM DE CEREAIS (FARINHA, MISTURAS, BISCOITOS,  
MASSAS E FARELO)

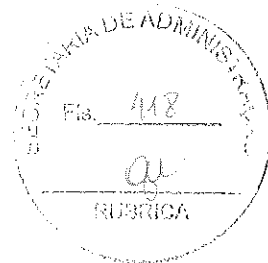
O Alvará deverá ficar exposto  
em local visível no  
estabelecimento.



Caxias do Sul, 18 de Novembro de 2016

  
Vigilância Sanitária

COCARI - Cooperativa Agropecuária e Industrial  
Rua Lord Lovat, 420 - Jardim Esplanada  
CEP: 86975-000 - Mandaguari - PR  
Fone: (44)3233-8800



## FICHA TÉCNICA

### CAFÉ LOVAT

Ingredientes: 100% café torrado e moído, tradicional.

Validade: 12 meses da data de fabricação impressa na embalagem.

Após aberto conserve o produto em recipiente bem fechado e de preferência na geladeira, longe de odores fortes.

Consumir em até 30 dias.

Não contém glúten.

Informação Nutricional			
PORÇÃO: 5g (1/2 colher sopa, em média)			
QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD (*)	POR 100GR
Valor energético	0kcal=0 kJ	0%	46kcal=193 kJ
Carboidratos	0 g	0%	4,8 g
Proteínas	0 g	0%	4,4 g
Gorduras Totais	0 g	0%	1,0 g
Gorduras Saturadas	0 g	0%	0 g
Gorduras Trans	0 g		0 g
Fibra Alimentar	0 g	0%	0 g
Sódio	0 mg	0%	7,2 g

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

Item:	<i>Café Lovat Torrado e Moído à Vácuo 500 grs, tradicional.</i>
Código	2601.0007
Unidade Por Caixa	20
Peso Líquido (Kg)	10 kgs.
Peso Bruto (Kg)	10,350 kgs.
Código de Barras Produto:	7898062670551
Código de Barras Caixa:	7898062670551
Dimensões/mm CX (Comp.Larg.Altura):	420 x 340 x 180 mm
Dimensões/cm Produto (Comp.Larg. Altura):	100 x 60 x 160 mm
Cxs por Pallet:	64
Cxs por Lastro:	8
Lastro por Pallet:	8
Validade	1 ano
Classificação Fiscal	0901.21.00
Ingredientes:	Café
Rendimento:	450 xícaras

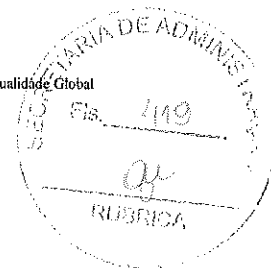
Torrado e Moído por: CNPJ: 81.236.184/0001-95 / INSC. ESTADUAL: 70.105.084-30

SAC  
Serviço de atendimento ao consumidor  
(44) 3233-8800  
[www.cocari.com.br](http://www.cocari.com.br)

Item 05

# Lab Carvalhoes

- Credenciado pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo  
- Credenciado pela ABIC – Associação Brasileira da Indústria de Café



LAUDO DE AVALIAÇÃO Nº: 1628/16

Empresa: Cocari Cooperativa Agropecuária e Industrial

Produto: Torrado e Moído

Marca: Café Lovat Extra Forte

Data da Entrada: 22/09/2016

Embalagem: A Vácuo

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 02/09/2017

Identificação da amostra: 716

Lote do Cliente nº 715

Data da análise: 27/09/2016

Reunião: 705/16

## 1) METODOLOGIA:

Avaliação sensorial da bebida, realizada por 3 provadores, fazendo uso de escala não estruturada de 0 a 10 cm para Avaliação de Qualidade Global, conforme Resolução SAA-28, de 01-06-2007.

A avaliação do café foi realizada individualmente, com repetição de cada amostra codificada por 3 dígitos aleatórios. Os avaliadores provam as amostras, usando-se como referência uma amostra previamente preparada, de um café de qualidade conhecida. Os avaliadores, preliminarmente treinados e calibrados, avaliam o conjunto dos atributos da amostra, em procedimento tradicional de prova de xícara (aspirar/ degustar/ descartar) e atribui o seu conceito. O resultado é a média dos valores obtidos.

## 2) PREPARO DA AMOSTRA:

### 2.a) Preparo da infusão para cafés filtrados:

O café torrado e moído foi preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de: 50 g de pó para 500 mL de água mineral a  $90 \pm 2^\circ\text{C}$ . A bebida é colocada em recipientes. Uma amostra do café em pó ou em grãos é colocada na mesa para avaliação visual do ponto de torra.

### 2.b) Preparo na máquina de expresso:

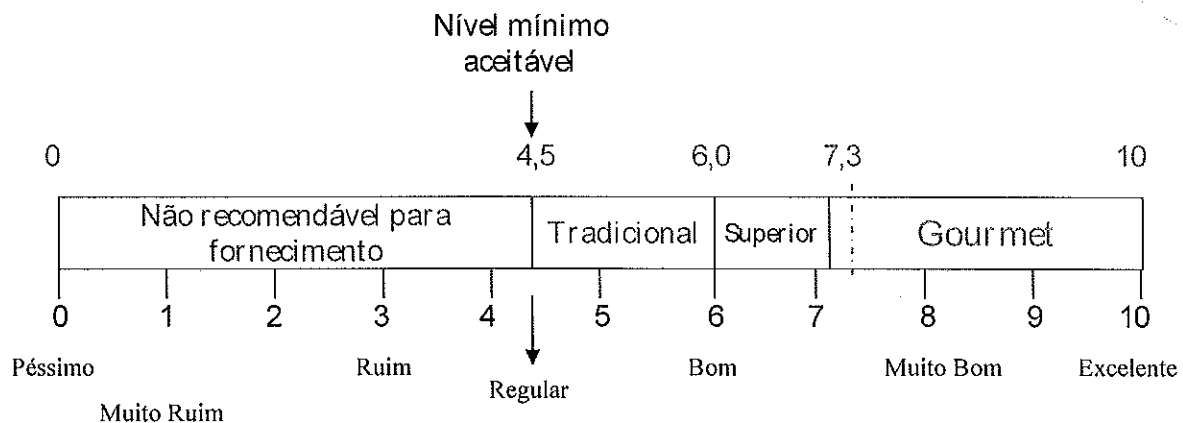
Nas amostras de café expresso, preparam-se 3 xícaras de café expresso em máquinas comerciais, na seguinte quantidade:  $14\text{g} \pm 1,0\text{ g}$  de pó com tempo de preparação de 25 a 30 segundos.

Rua do Comércio, 55 - 9º andar - 11010-141 - Santos - SP - Brasil - Tel: (13) 2102-5778 Fax: (13) 2102-5700

Home Page: [www.carvalhaes.com.br](http://www.carvalhaes.com.br) E-mail: [lab@carvalhaes.com.br](mailto:lab@carvalhaes.com.br)



## ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ:



Legenda: Péssimo ( $X < 1,0$ ); Muito Ruim ( $1,0 \leq X < 3,0$ ); Ruim ( $3,0 \leq X < 4,5$ ); Regular ( $4,5 \leq X < 6,0$ ); Bom ( $6,0 \leq X < 8,0$ ); Muito Bom ( $8,0 \leq X < 9,0$ ) e Excelente ( $X \geq 9$ ).

A Qualidade Global da amostra de café, está representada por uma nota, variando de 0 (zero) a 10 (dez), representando as seguintes Categorias de Qualidade:

- Café Gourmet  $7,3 \leq G \leq 10,0$
- Café Superior  $6,0 \leq S < 7,3$
- Café Tradicional  $4,5 \leq T < 6,0$
- Café Abaixo de 4,5 (não recomendável para fornecimento)

### 3) VALORES OBTIDOS:

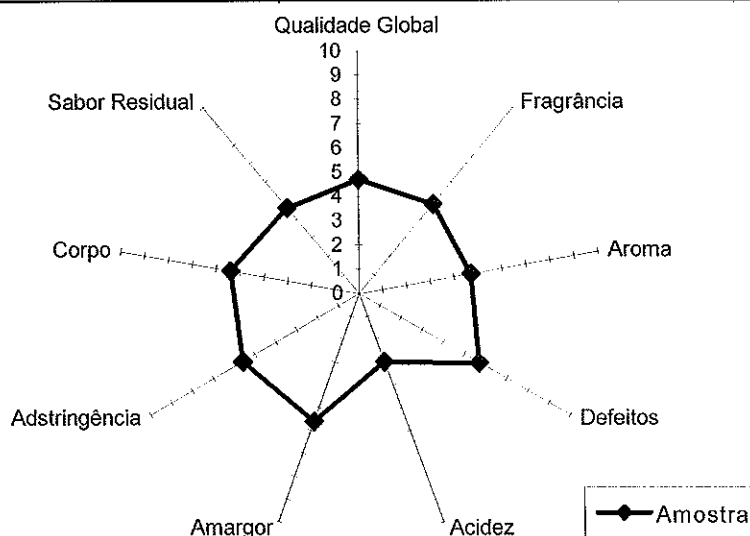
#### Avaliação de Qualidade Global:

Produto	Valor Médio Qualidade Global
Torrado e Moído	4,7

Avaliação Segmentada de Qualidade:

Atributos	Valores Médios
Qualidade Global	4,7
Fragrância	4,8
Aroma	4,7
Defeitos	5,7
Acidez	3,0
Amargor	5,6
Adstringência	5,6
Corpo	5,4
Sabor Residual	4,6

Gráfico de Aranha



A Qualidade Global apresentada no gráfico supra, não é um somatório das demais características apresentadas.

Comentários adicionais:

Sem comentários.

4) CONCLUSÃO:

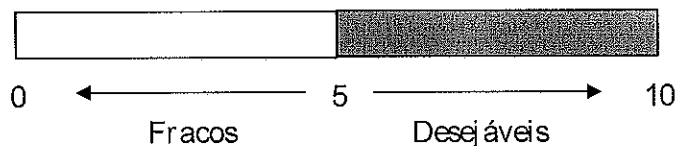
Mediante a análise sensorial, a amostra avaliada apresentou Qualidade Global = 4,7 correspondente à qualidade "Regular" e classificação de café "Tradicional" conforme Resolução SAA-28, de 01/06/2007.

## 5) ESCALA INTERPRETATIVA DE ATRIBUTOS

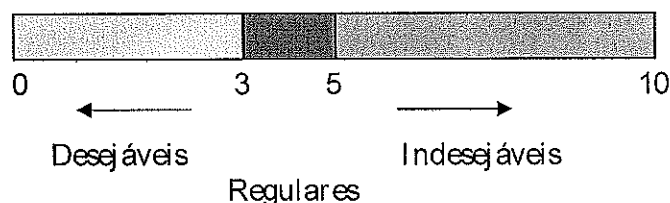
### 5.1) Análise segmentada dos atributos:

<b>Fragrância do Pó</b>	<b>Escala</b>
Fraco	0 a 4,5
Regular	4,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Muito Bom	7,7 a 10
<b>Aroma da Bebida</b>	<b>Escala</b>
Fraco	0 a 4,5
Regular	4,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Muito Bom	7,7 a 10
<b>Defeitos da Bebida</b>	<b>Escala</b>
Nenhuma Interferência	0 a 2,5
Pouca Interferência	2,6 a 5,0
Média Interferência	5,1 a 7,6
Forte Interferência	7,7 a 10
<b>Acidez</b>	<b>Escala</b>
Alta	8 a 10
Normal	4 a 7,9
Baixa	0 a 3,9
<b>Amargor</b>	<b>Escala</b>
Intenso	7,7 a 10
Normal a intenso	6,1 a 7,6
Normal	4,6 a 6,0
Fraco	0 a 4,5
<b>Adstringência</b>	<b>Escala</b>
Nenhuma	0 a 3,5
Pouca	3,6 a 5,0
Média	5,1 a 7,6
Forte	7,7 a 10
<b>Corpo</b>	<b>Escala</b>
Intenso	7,7 a 10
Normal a intenso	6,1 a 7,6
Normal	4,6 a 6,0
Fraco	0 a 4,5
<b>Sabor Residual</b>	<b>Escala</b>
Indesejável	0 a 4,5
Regular	4,6 a 6,5
Bom	6,6 a 7,6
Desejável	7,7 a 10

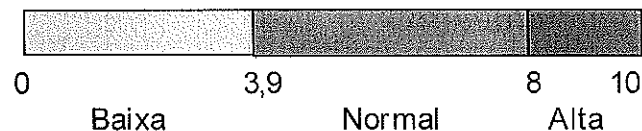
Para os atributos positivos – Fragrância, Aroma, Corpo e Sabor Residual:



Para os atributos negativos – Amargor, Defeitos, Adstringência:



Para a Acidez



## 6) LITERATURA

- Meilgard, M; CIVILLE, G.V. & CARR, B. T. Sensory Evaluation Techniques London CRC Press, Inc. 1987.
- STONE, H & SIDEL, J.L. Descriptive Analysis. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, London. 1985.
- Lingle, T. The Coffee Cupper's Handbook – SCAA. Long Beach, California. 2001.

- BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância Sanitária. Resolução de Diretoria Colegiada - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico para Café, Cevada, Chá, Erva-Mate e Produtos Solúveis.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 28, de 01 de junho de 2007 – Norma Técnica para Fixação de Identidade e Qualidade de Café Torrado em Grão e Café Torrado e Moído. D.O.E. Seção I, São Paulo, 117 (105), 05/06/2007.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 30, de 22 de junho de 2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999. Norma-PMQ 002/07 – Característica Especial: Café Superior.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 31, de 22 de junho de 2007 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído, como base para Certificação de Produtos pelo Sistema de Qualidade de Produtos Agrícolas, Pecuários e Agroindustriais do Estado de São Paulo, instituído pela Lei 10.481, 29/12/1999. Norma-PMQ 001/07 – Característica Especial: Café Gourmet.
- GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Secretaria de Agricultura e Abastecimento-SAA. Resolução SAA – 19, de 05 de abril de 2010 – Norma de Padrões Mínimos de Qualidade (PMQ) para Café Torrado em Grão e Torrado e Moído. Norma PMQ 001/2010 - Característica: Café Tradicional.

## 7) OBSERVAÇÕES:

- O laboratório não foi responsável pela amostragem e coleta do material, cuja identificação foi fornecida pelo interessado.
- Os resultados aplicam-se exclusivamente à(s) amostra(s) analisada(s), sendo vedado o uso do nome do laboratório, sob pena de indenização, para qualificar produção sobre a qual o mesmo não exerceu controle.
- A reprodução deste laudo só pode ser feita na íntegra, sendo requerida autorização formal deste laboratório para reprodução parcial.
- Para fins de comprovação de capacidade técnica ou qualificação de produção para fornecimento de cafés de determinada qualidade, o laboratório não recomenda o uso de laudos com emissão superior a 180 dias.

Responsável:

**Sérgio Carvalhaes**

Classificador de Café Habilitado pelo Ministério da Agricultura  
Carteira nº 9.257, livro 93, folha 57

Santos, 28 de Setembro de 2016.

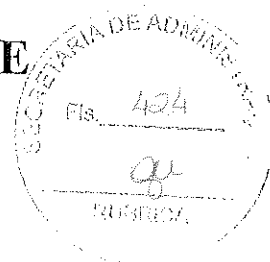
Rua do Comércio, 55 - 9º andar – 11010-141 – Santos – SP – Brasil – Tel: (13) 2102-5778 Fax: (13) 2102-5700

Home Page: [www.carvalhaes.com.br](http://www.carvalhaes.com.br) E-mail: [lab@carvalhaes.com.br](mailto:lab@carvalhaes.com.br)



# PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUARI

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



## VIGILÂNCIA SANITÁRIA - LICENÇA SANITÁRIA Nº 1278/2016

RAMO DE ATIVIDADE- CAFÉ BENEFICIADO

<b>Grau de Risco:</b>  <b>Grupo B</b>	<b>Area Construída:</b>	<b>Obs.:</b>
---	-------------------------	--------------

CONTRIBUINTE- COOPERATIVA AGROPECUÁRIA INDUSTRIAL  
NOME DE FANTASIA- COCARI -CPJ/CPF 78.956.968/0047-66  
ENDEREÇO- AVENIDA AMAZONAS Nº 2113-SALA F - CENTRO

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CONSELHO:

Mandaguari, 13 de dezembro 2016.

VALIDADE DA LICENÇA:

31.03.2017

*Assinado*  
Vigilância Sanitária  
Joaquim C. Moraes  
AUXÍLIO À SAÚDE  
ESTADO DO PARANÁ  
76.956.968/0047-66

*Adelson S. Boro*  
Adelson S. Boro  
Fiscal de saneamento  
vigilância Sanitária  
MANDAGUARI - PR

Carimbo Auxiliar Vigilância Sanitária

ESTA LICENÇA DEVE SER AFIXADA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR



**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 <sup>6</sup> UFC/g
Contagem <i>Coliformes Termotolerantes</i> a 45°C	<1,0 x 10 <sup>6</sup> UFC/g
Deteção <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**

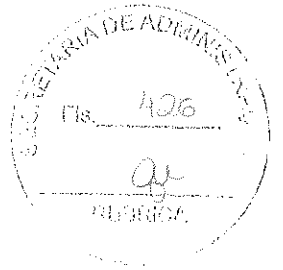
120 dias a partir da data de fabricação

Estocar em local seco fresco e arejado.

**EMBALAGEM:** Sacas de Plástico de 1 e 5kg.

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

Item 06



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



MUNICÍPIO DE CUNHA PORÃ  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO 2016

serie: A 215/2016

PARA:

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA:

CNPJ OU CPF:

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA

88.731.827/0041-18

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO:

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA - MOINHO

ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA):

INP:

RUA MOURA BRASIL

1791

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

FONE:

CENTRO

CUNHA PORÃ

3648 3749

PROPRIETÁRIO/ OU RESPONSÁVEL:

ALVA FOLMER - ORG 73100480/SC

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

MOINHO

O/A ESTABELECIMENTO/ EDIFICAÇÃO ACIMA ESTA AUTORIZADO(A) A  
 FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 5.370 DE 28 DE DEZEMBRO  
 DE 1983.

PRAZO DE VALIDADE:

FEVEREIRO DE 2017

LOCAL E DATA:

CUNHA PORÃ, 11 DE MAIO DE 2016

CONCEDIDO POR (CARSELUS)

SECRETARIA DE SAUDE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

AUTORIDADE(S) DE SAÚDE(S):

ALEXANDRE FAGUNDES

Secretário de Saúde

ADRIANE A. STURNER WEBER

Fiscal Sanitária

OBSERVAÇÕES:

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO.**





## 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.

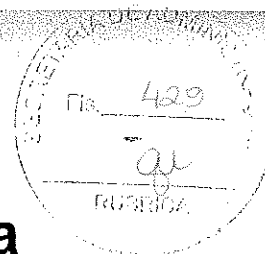
Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (\*\*) VD não estabelecido.

Item 07



Estado de Santa Catarina

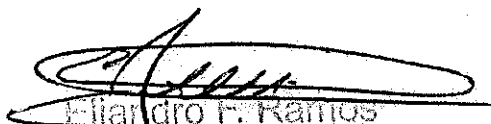
**Prefeitura Municipal de Jaguaruna**



## 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.

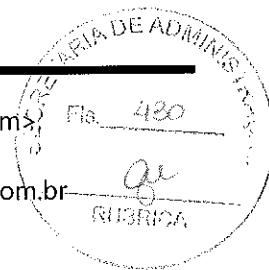
  
Eilandro F. Ramos  
Fiscal Sanitarista  
Matricula - 2266  
Vigilância Sanitária- Jaguaruna/SC

Fiscal Sanitarista

**Paola**

---

**De:** ALEXANDRA E JANIETE FARIFORTE <fariforte666ajs@gmail.com>  
**Enviado em:** quinta-feira, 2 de fevereiro de 2017 08:39  
**Para:** licitacao@novaesperancasc.com.br; paola@novaesperancasc.com.br  
**Assunto:** Certidão do alvará sanitário  
**Anexos:** certidão alvara sanitario.jpg



Bom dia

Segue anexo cópia da certidão fornecida pela vigilância sanitária a qual tem validade para um ano.

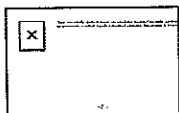
Este mes estarei recebendo nova visita para vistoria 2017, enquanto não ocorre a vistoria fica valendo esta certidão em anexo.

Favor confirmar o recebimento deste.

At

--

Paulo  
Fariforte



## FICHA TÉCNICA

PRODUTO.....: FEIJÃO PRETO – TIPO 1  
MARCA.....: REI DA MESA  
FABRICANTE.....: SIVIERO ALIMENTOS  
EMBALAGEM.....: PLÁSTICA  
PESO.....: 01 KG  
PRAZO VALIDADE.....: 01/10/2017  
CÓDIGO BARRAS.....: 789 68593 0020 9  
CONDIÇÃO DE ARMAZENAMENTO.....: SILOS ISOLADOS  
CONSERVAÇÃO DE ARMAZENAMENTO.....: SILOS METÁLICOS  
CONSERVAÇÃO DO TRANSPORTE.....: CAMINHÕES  
NÃO CONTÉM GLÚTEM

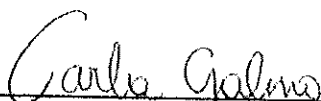
### TABELA NUTRICIONAL:

(Porção de 75 g (½ xícara de chá em média))

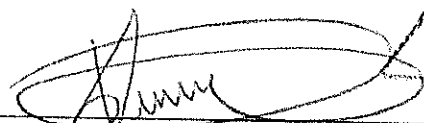
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	259 kcal= 1088 kj	13
Carboidratos	46 g	15
Proteínas	16 g	22
Gorduras Totais	1,2 g	02
Gorduras Saturadas	0,3 g	01
Gorduras Trans	0 g	0
Fibra Alimentar	3,2 g	13
Sódio	11mg	0

(\*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 calorias ou 8.400 KJ.

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

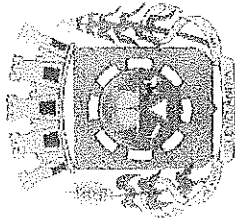


Responsável Técnico  
CARLA GALINA  
CRQ: 093.025.26



Siviero Alimentos e Sementes Ltda  
VALMOR L. SIVIERO  
CPF: 560.421.599-68

ROD PRC 280, KM 176 – S/N – ZONA RURAL  
CEP: 85.530-000 - CLEVELANDIA - PR  
Caixa Postal: 133  
(46) 3252-1454  
sivierocomercial@gmail.com

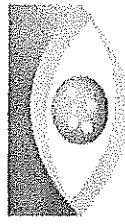


# SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

## SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CLEVELÂNDIA

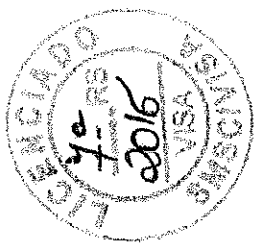
A Secretaria de Estado da Saúde/Instituto de Saúde do Paraná, de acordo com a Lei 13.331 De 23/11/2001 e Decreto 5.711 de 05/05/2002, Concede a Presente

VIGILÂNCIA  
SANITÁRIA



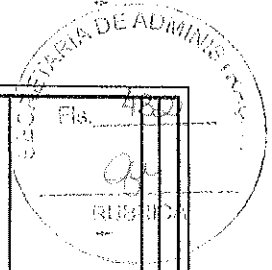
PARANÁ

### LICENÇA SANITÁRIA 13/2016

RAZÃO SOCIAL:	SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES - LTDA	Carimbo de Licenciamento
CNPJ\CPF	73.562.126/0001-23	
ÁREA CONSTRUIDA:	4.500 m <sup>2</sup>	
ENDEREÇO:	Rod. PRT 280 – km 176, S/N	
BAIRRO:	Zona Rural	Mauro Duarte Valério VIGILÂNCIA SANITÁRIA
RAMO DE ATIVIDADES	Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral	Mauro Duarte Valério CPF: 619735139-00 Depto. Vigilância Sanitária
RESPONSÁVEL TÉCNICO		
DATA DE VENCIMENTO	16/02/2017	

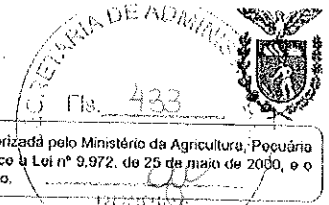
A licença Sanitária deverá ser renovada na data de seu vencimento.

- Estabelecimento de acordo com a lei 344/1998.





CODAPAR - Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná  
 CNPJ: 76.494.459/0001-50 - Insc. Estadual: 101.12099-60  
 Sede: Av. Silva Jardim, 303 Bairro Rebouças - CEP 80230-000  
 Curitiba - Paraná - Fone: (41) 3219-9300



A CODAPAR - Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná, vinculada à Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná, autorizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a executar a classificação de produtos vegetais, encontrando-se registrada no CGC/MAPA sob o nº PR0254 de acordo com o que estabelece a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, e o Decreto nº 6.268, de 22 de novembro de 2007, CERTIFICA que a amostra em seu poder apresentou os resultados da classificação constantes deste Certificado.

### CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

CERTIFICADO NÚMERO  
**PR0254 A 003889**

NOME OU RAZÃO SOCIAL: **SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA** C.N.P.J. OU C.P.F.: **73.562.126/0001-23**

ENDEREÇO / CIDADE / UF: **RODOVIA PRT 280 - KM 176, 00 - Clevelândia-PR**

PRODUTO: **FEIJÃO** MARCA: **REI DA MESA** EMBALAGEM: **PACOTES PLÁSTICO** NATUREZA DA OPERAÇÃO: **ART. 1º INCISO I LEI 9972**

Nº DE VOLUMES: **20000 FARDOS** PESO LÍQUIDO (Kg): **600.000,00** LOTE: **03/2016** NOTA FISCAL: PLACA VÉRCULO:

UNIDADE ARMAZENADORA: **SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA** LOCAL DE ARMAZENAGEM: **CLEVELÂNDIA - PR** PROCEDÊNCIA: **CLEVELÂNDIA - PR**

RESPONSÁVEIS PELA COLETA DE AMOSTRAS: **Amostra coletada e apresentada pelo interessado** IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: **4616/16** DATA DA AMOSTRAGEM: **14/09/2016** NÚMERO DO LAUDO: **4616/16**

PARAMETRO DO GRUPO	RESULTADOS	
	Grupo I: Feijão Comum	TOTAL
UMIDADE	14,00 %	0,52 %
MATÉRIA ESTRANHA E IMPUREZAS	0,00 %	
NSETOS MORTOS	0,00 %	
TOTAL	0,00 %	
DEFEITOS GRAVES		
MOFADOS	0,00 %	
ARDIDOS	0,00 %	
GERMINADOS	0,00 %	
TOTAL	0,00 %	
CARUNCHADO E ATACADOS POR LARGARTAS DAS VAGENS	0,00 %	
DEFEITOS LEVES		
AMASSADOS	0,00 %	
DANIFICADOS	0,52 %	
IMATUROS	0,00 %	
PARTIDOS E QUEBRADOS	0,00 %	

### CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

CATEGORIA: GRUPO: **Grupo I: Feijão Comum** SUBGRUPO: CLASSE: **PRETO** SUBCLASSE:  
 TIPO: **1** SUBTIPO: OUTRA ESPECIFICAÇÃO: REGULAMENTO TÉCNICO (PADRÃO OFICIAL): **IN MAPA nº 12/08, IN 56/09 e IN 48/11**

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE: NÚMERO: **4616/16** DATA DE EMISSÃO: **15/09/2016**  
 NOME DO CLASSIFICADOR: **RUBENS BARROS** CGC/MAPA: **5467**  
 N. REG. CONS. DE CLASSE:  
 IDENTIFICAÇÃO DO CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE - COA: NÚMERO: DATA DE EMISSÃO:  
 NOME DO LABORATÓRIO: NOME DO ANALISTA:  
 NOME DO RESPONSÁVEL PELO LABORATÓRIO:

OBSERVAÇÕES: O presente Certificado não tem validade quando o produto, objeto desta classificação, for destinado às compras, vendas ou doações do Poder Público (Federal, Estadual e Municipal).

ESCLARECIMENTO AO CLIENTE: Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalida o presente Certificado. O Prazo para fins de contestação do resultado da classificação contida neste Certificado é de 15 (quinze) dias, exceto para frutas e hortaliças que será de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data de sua emissão quando será realizada a arbitragem.  
 LOCAL, DATA, NOME, ASS. E REG. DO RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO: **Curitiba-PR**, **16/09/2016**, **CARLO ANGELO PELLEGRINI-6983**

CODAPAR - Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná  
 Sede: Av. Silva Jardim, 303 Bairro Rebouças - CEP 80230-000 - Curitiba - Paraná  
 Fone: (41) 3219-9300 - CNPJ: 76.494.459/0001-50 - Insc. Estadual: 101.12099-60  
**RECIBO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO**

CERTIFICADO NÚMERO  
**PR0254 A 003889**

NOME OU RAZÃO SOCIAL: **SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA** C.N.P.J. OU C.P.F.: **73.562.126/0001-23**

REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE **600.000,00** DO **FEIJÃO** A **3,55** R\$ POR TONELADA

TOTAL A PAGAR R\$: **2.130,00** VALOR POR EXTENSO: **DOIS MIL, CENTO E TRINTA REAIS**

LOCAL: **Curitiba-PR** DATA: **16/09/2016** (LOCAL, DATA, NOME, ASS. E REG. DO RESPONSÁVEL PELA EMISSÃO DO CERTIFICADO)



PAK GIDA  
"DÜZCE" PLANT



# PAKMAYA

## Instant Dry Yeast Specifications

Certificate # 03/28/16-0600212

MARCH 2016

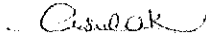
### Chemical Specifications

Fermentation Power	:	> 800 ml CO <sub>2</sub> in 2 hrs *
Moisture (max)	:	< 6 %
Dry Matter (min)	:	> 94%
Crude Protein	:	40-50 %
Nitrogen	:	6.40– 8.00 %
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub>	:	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

“Name & surname”  
“Signature & stamp inserted”

Haldun SULAK  
Pakmaya Düzce Plant  
Quality Assurance Manager

  
pak gıda üretim ve  
pazarlama a.ş.

### Bacteriological Specifications

Total Plate Count	:	< 1x10 <sup>5</sup> cfu/g
Wild Yeast	:	< 1 x 10 <sup>4</sup> cfu/g
Mold	:	< 1 x 10 <sup>2</sup> cfu/g
Coliform	:	< 1 x 10 <sup>3</sup> cfu/g
E. coli	:	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: H210519/30.03.2016

Batch no(s): 16D0600212

Prod.Date: 03.2016 / Exp. Date: 03.2018

Item 09



MUNICÍPIO DE CUNHA PORÃ  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO 2016

SERIE: A 215/2016

PARA:

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA:

CNPJ OU CPF:

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA

188.731.827/0041-18

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO:

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA - MOINHO

ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA):

INSC:

RUA MOURA BRASIL

1791

BAIRRO:

MUNICÍPIO:

FONE:

CENTRO

CUNHA PORÃ

13646 3749

PROPRIETÁRIO/OU RESPONSÁVEL:

JALVA-FOLMER - CRG 13100480/SC

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE:

MOINHO

O/A ESTABELECIMENTO/ EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A  
FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 5.320 DE 20 DE DEZEMBRO  
DE 1983.

PRAZO DE VALIDADE:

FEVEREIRO DE 2017

LOCAL E DATA:

CUNHA PORÃ, 11 DE MAIO DE 2016

CONCEDIDO POR (CARS/US)

SECRETARIA DE SAÚDE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

AUTORIDADE(S) DE SAÚDE(S):

ALEXANDRE FAGUNDES

Secretário de Saúde

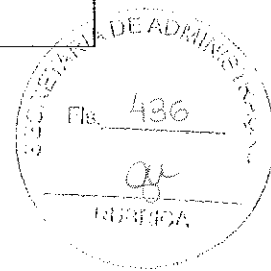
ADRIANE A. STURMER WEBER

Secretária Sanitária

OBSERVAÇÕES:

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO.**



**1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Nome: Fubá de Milho Pré-Cozido

Marca: Sinhá

Cód. interno: 3063

**2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE**

Nome: Caramuru Alimentos S.A.

Matriz: Via Expressa. Júlio Borges de Souza, 4240 – CEP 75520-900 – Itumbiara - GO

CNPJ: 00.080.671/0001-00

Telefone: (64) 3404-0300

Filial: Av. Carlópolis, nº 35 – CEP 86800-330 – Apucarana – PR

CNPJ: 00.080.671/0012-62

**3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**

Peso líquido: 1 kg

**Ingredientes:** Fubá de milho pré-cozido (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*), ferro e ácido fólico (Vitamina B9).**ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.****NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Modo de preparo: N.A.

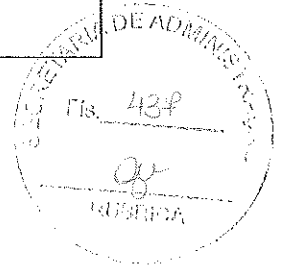
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50 g (½ xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	166 kcal = 703 kJ	8 %
Carboidratos	37 g	12 %
Proteínas	3,5 g	5 %
Gorduras totais	0 g	0 %
Gorduras saturadas	0 g	0 %
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	3,4 g	14 %
Sódio	0 mg	0 %
Ferro	2,1 mg	15 %
Ácido fólico	75 µg	31 %

\* Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ.

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

\*\* VD não estabelecido.

Item 10



## DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

**Embalagem primária:** Sacos de BOPP transparente + polietileno, 1 kg  
**Embalagem secundária:** Fardos de papel Kraft, 20 kg

## 4. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

**Prazo de validade:** 09 meses

**Conservação e armazenamento:** Conservar em local limpo, seco e arejado.

**Transporte e carregamento:** Transportar em caminhão limpo, seco e isento de odores fortes. O produto não deve ser carregado juntamente com produtos químicos e de limpeza.

## 5. RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Nome:** Francisco Alves de Amorim

**Profissão:** Engenheiro Químico

**Conselho Regional:** CRQ 12ª Região

**Nº Inscrição:** 09300708

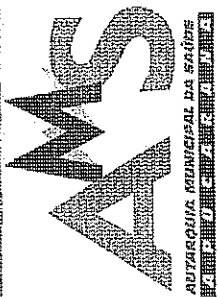
**Cargo:** Gerente Industrial

**Assinatura e carimbo:**



Francisco Alves de Amorim  
CRQ 09300708 - 12ª Região  
Engenheiro Químico

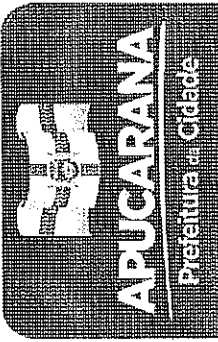
Itumbiara, 12 de Dezembro de 2016.



**Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana**

Rua Miguel Simeão, 69 - Fone (43) 3422-5888

APUCARANA - PR



**DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

**LICENÇA SANITÁRIA Nº 107/2017**

COM BASE NO CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ LEI Nº 13331 DE 23 DE NOVENBRO DE 2001, DECRETO Nº 5711 DE 23 DE MAIO DE 2002, CAPÍTULO III, SEÇÃO II, ARTIGO 165 E 166 " A RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA DEVE SER FEITA A CADA DOZE MESES" "ESTE DOCUMENTO DEVERÁ SER AFIKADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"

*Data de Emissão: 11/01/2017*

**FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:**

**RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A**

**NOME FANTASIA: CARAMURU**

**RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE FARINHA E DERIVADOS, EXCETO ÓLEOS DE MILHO**

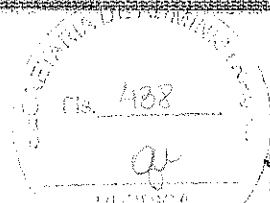
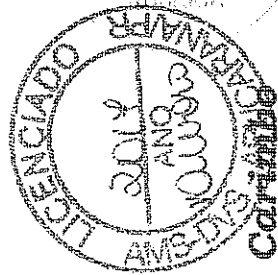
**CNPJ/ CPF: 00.080.671/0012-62**

**ENDEREÇO: AVENIDA CARLÓPOLIS, 35**

**CEP: 86.800-510 - VILA SÃO CARLOS - APUCARANA - PARANÁ**

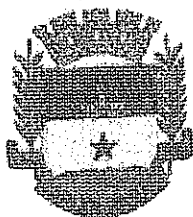
*[Signature]*  
Augusto Pereira  
Responsável pelo Licenciamento  
Autarquia Municipal de Saúde  
Divisão de Vigilância Sanitária  
Rua Miguel Simeão, 69 - Apucarana / PR

**Resp. Inspeção**



**Data do Licenciamento**

*[Signature]*  
Rafael Sérgio  
Médica Veterinária - CRMV/PR, nº 6127  
Suplementado do Dpto. de Vigilância em Saúde  
AMS - DVS - Apucarana / PR



Prefeitura do Município de Apucarana  
Secretaria de Fazenda  
Departamento de Receitas



**ALVARÁ DE LICENÇA**  
**Licença para Localização e Funcionamento**  
**Exercício 2016**

>> Inscrição Municipal: 6676

<<

Razão Social:  
CARAMURU ALIMENTOS S/A

Nome Fantasia:  
CARAMURU

CPF/CNPJ: 00.080.671/0012-62

Data do Cadastro: 13/04/2000

Descrição da Atividade Principal:

Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho

Demais Atividades:

Comércio atacadista de defensivos agrícolas, adubos, fertilizantes e corretivos do solo

Comércio atacadista de resinas e elastômeros

Comércio atacadista de outros produtos químicos e petroquímicos não especificados anteriormente

Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agrícolas

Produção de sementes certificadas, exceto de forrageiras para pasto

Endereço: AVN CARLOPOLIS

Bairro: VL SAO CARLOS

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:

DtAlteracao: 310500

Nº: 35

CEP: 86800510 APUCARANA-PR

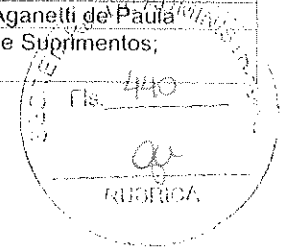
Válido Até: 10/04/2017

**IMPORTANTE**

Este Alvará de Licença deverá ficar exposto no estabelecimento licenciado. Em caso de encerramento, mudança de endereço, alteração do ramo de atividade, de razão social ou quadro societário, deverá solicitar tais alterações previamente, no setor de Cadastro Mobiliário.

Emitida em: 28/11/2016

<b>itambé</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO PRODUTO ACABADO LEITE EM PÓ LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO</b>	Número e Versão: ESP-PA-LPO-0013 - V.1
		Fase: Em Aprovação
		Data Criação: 20/05/2016
		Elaborado por: Aline Aganetti de Paula
Área relacionada: Expedição - IG; Expedição - IL; Expedição - IO; Expedição - IU; Gerência de Suprimentos; Laboratório Goiânia; Laboratório Guanhães; Laboratório Sete Lagoas; Laboratório Uberlândia		



**1. Nome do produto**

Leite em pó integral instantâneo

**1.1. Denominação legal**

Leite em pó integral instantâneo

**2. Composição/ Descrição do produto**

Produto resultante da desidratação de leite fresco, oriundo de vacas sadias, livre de febre aftosa, brucelose e outras doenças infecto-contagiosas. O leite fresco é obtido através de ordenha completa e ininterrupta e em condições de higiene.

➤ Ingredientes: Leite integral e emulsionante lecitina de soja.

Público sensível: Intolerantes à lactose e alergênicos a caseína e lecitina de soja.

**3. Objetivo**

Fixar a identidade e as características mínimas de qualidade que deve obedecer o Leite em pó integral instantâneo.

**4. Características**

4.1 Sensoriais			
Características	Padrão	Metodologia	Frequência
Aspecto	Pó fino uniforme sem grumos, isentos de partículas estranhas. Boa solubilidade	IN 68/MAPA	A cada lote
Cor	Branco levemente amarelado	IN 68/MAPA	A cada lote
Odor	Suave, não ácido, não rançoso, sem odores estranhos, semelhante ao leite fluido	IN 68/MAPA	A cada lote
Sabor	Suave, não ácido, não rançoso, sem odores	IN 68/MAPA	A cada lote

4.2 Físico Química				
Características	Mínimo	Máximo	Metodologia	Frequência
Matéria Gorda % (m/m)	26	-	IN 68/MAPA	A cada lote
Acidez (mL de NaOH, 0,1 N/10g de SNG)	-	18,0	IN 68/MAPA	A cada lote
Umectabilidade (seg)	-	60	IN 68/MAPA	A cada lote
Dispersibilidade (%m/m)	85	-	IN 68/MAPA	A cada lote
Umidade (%)	-	3,5	IN 68/MAPA	A cada lote

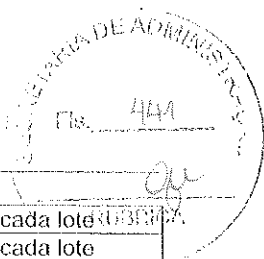
Data da emissão:	Revisado por:	Próxima revisão:	Aprovado por:	Aprovado em:
01/04/2014	---	---	---	---

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida

Impresso por: Aline Aganetti de Paula

*Alexsandro A. Dias*  
Médico Veterinário  
RMV-MG 5104

*Flora 11*



LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1

Peso Específico (g/cm³)	0,43	0,75	IN 68/MAPA	A cada lote
Índice de Solubilidade (mL)	-	1,0	IN 68/MAPA	A cada lote
CMP (Caseinomacropéptido - mg/L)	-	30	IN 68/MAPA	Mensal
Fosfatase	Negativa	Negativa	IN 68/MAPA	*
pH	6,5	6,8	IN 68/MAPA	A cada lote
Lactose (%)	35	40	IN 68/MAPA	*
Cinzas (%)	-	7	IN 68/MAPA	Mensal
Caseína (%)	Mín 19	-	IN 68/MAPA	*
Proteínas (%)	26	29	IN 68/MAPA	Mensal
Partículas Queimadas	Disco A	Disco B	IN 68/MAPA	A cada lote

Análises com frequência mensal, semestral e anual são realizadas em laboratório externos.

\* Análises realizadas semestralmente na unidade de Uberlândia anualmente nas demais unidades fabris.

4.3 Microbiologia						
Características (UFC/g)	n	c	m	M	Metodologia	Frequência
Contagem de microrganismos mesófilos aeróbios estáveis	5	2	10.000	30.000	IN 62/MAPA	A cada lote
Coliformes termoresistentes	5	2	<3	10	IN 62/MAPA	A cada lote** (a)
Coliformes totais	5	2	10	100	IN 62/MAPA	A cada lote
<i>Estafilococcus Coag.Pos</i>	8	1	10	100	FIL60A : 1978	Mensal
<i>Salmonella spp</i> (aus./25g)	11	0	0	-	FIL93A : 1985	Mensal
Bolores e Leveduras	5	2	50	100	IN 62/MAPA	A cada lote
<i>Bacillus cereus</i>	5	2	100	500	IN 62/MAPA	Mensal
Esporos mesófilos (30°C)				Máximo 500	APHA	A cada lote** (b)
Esporos termófilos (55°C)				Máximo 100	APHA	A cada lote** (b)
<i>Esporos Flat sour</i>				Máximo 100	APHA	A cada lote** (b)
<i>Staphylococcus aureus</i>				Ausência	IN 62/MAPA	Mensal
<i>E. coli</i>				Ausência	IN 62/MAPA	A cada Lote
<i>Listeria monocytogenes</i>				Ausência	IN 62/MAPA	*
<i>Clostridium sulfito redutor</i>				Ausência	IN 62/MAPA	*
<i>Clostridium perfringens</i>				Ausência	IN 62/MAPA	*

Análises com frequência Mensal, semestral e anual são realizadas em laboratórios externos.

\* Análises realizadas semestralmente na unidade de Uberlândia e anualmente nas demais unidades fabris.

\*\* (a) Análise não realizada na unidade de Sete Lagoas.


\*\* (b) Análise realizada na unidade de Sete Lagoas apenas para Exportação.

4.4 Microscópicas e outras substâncias			
Parâmetros	Padrão	Método	Frequência
Sujidades e objetos rígidos, pontiagudos ou cortantes que possam causar lesões ao consumidor	Ausente	IN 68/MAPA	A cada lote
Parasitas, fragmentos de insetos ou excrementos	Ausente	IN 68/MAPA	Mensal
Formol	Ausente	IN 68/MAPA	Mensal
Sacarose	Ausente	IN 68/MAPA	Mensal

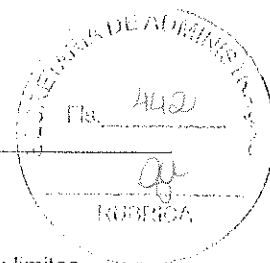
Análises com frequência mensal, semestral e anual são realizadas em laboratório externos.

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida

Impresso por: Aline Aganelli de Paula

  
 Alexandre A. Dias  
 Médico Veterinário  
 CRMV-MG 5104

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO  
ESP-PA-LPO-0013 - V.1



**Contaminantes:**

Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação.

4.5 Antibióticos – PNCR – IN 42/1999				
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método	Frequência
Penicilina	NE	4	ELISA CLAE-UV	Semestral
Estreptomicina	NE	200	ELISA CLAE-UV	Semestral
Tetraciclina (a)	NE	100	ELISA CLAE-UV	Semestral
Eritromicina	NE	40	ELISA CLAE-UV	Semestral
Neomicina	NE	500	ELISA CLAE-UV	Semestral
Oxietetraciclina(a)	NE	100	ELISA CLAE-UV	Semestral
Clortetraciclina(a)	NE	100	ELISA CLAE-UV	Semestral
Ampicilina	NE	4	ELISA CLAE-UV	Semestral
Amoxicilina	NE	4	ELISA CLAE-UV	Semestral
Ceftiofur	NE	100	ELISA CLAE-UV	Semestral

4.6 Antimicrobianos – PNCR – IN 42/1999				
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método	Frequência
Sulfametazina(b)	10	100	ELISA CCD-DST CLAE-UV	Semestral
Sulfadimetoxina(b)	10			Semestral
Sulfatiazol(b)	NE			Semestral
Cloranfenicol	5(i)	5*(ii)	ELISA CLAE-UV	Semestral

Análises com frequência mensal, semestral e anual são realizadas em laboratório externos.

4.7 Micotoxinas – PNCR – IN 42/1999				
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método	Frequência
Aflatoxina	0,05	0,5	ELISA CCD-DST	Semestral

4.8 Antiparasitários – PNCR – IN 42/1999				
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método	Frequência
Ivermectina©	10(i)	10*(ii)	CLAE-DF	Semestral

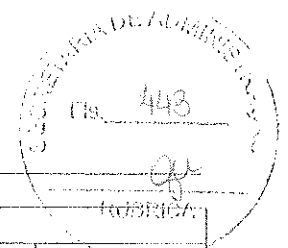
4.9 Contaminantes – PNCR – IN 42/1999 (Dioxinas/Organoclorados)				
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método	Frequência
Aldrin	20	6	CG-DCE	Semestral
Alfa BHC	10	4		Semestral
beta BHC	40	3		Semestral
Lindane	10	10		Semestral
HCB	10	10		Semestral
Dieldrin	10	6		Semestral
Endrin	30	0,8		Semestral
Heptacloro(d)	10	6		Semestral
DDT e Metabólicos	40	50		Semestral
Clordane(e)	50	2		Semestral
Mirex	40	NE		Semestral
Metoxicloro	150	40		Semestral
PCBs	200	NE		Semestral

Cópia Não Controlada – Reprodução Proibida  
Impresso por: Aline Aganetti de Paula

*Alexandre A. Dias*  
Médico Veterinário  
A. 5104

## LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1



## 4.10 Metais Pesados- PNCR – RDC 42, 29/08/2013

Parâmetros	LMR (ppm)	Método	Frequência
Arsênio	0,1	RDC 42/13 PNCR - MAPA e alterações	Semestral
* Mercúrio	1		Semestral
Chumbo	0,2		Semestral
Cádmio	0,1		Semestral

LMR: Limite Máximo de Resíduo / LQ: Limite de Quantificação / NA: Nivel de ação / NE: Não estabelecido / MIC:


Concentração Mínima inibitória. \*LMR não estabelecido pelo MAPA.

- (a) Somatório de todas as tetraciclinas / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e. 22,23-Dihidro-Avermeclina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanocloro e Oxíclordane
- (i) Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nivel de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.
- (ii) Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

## 4.11 Alergênicos

Parâmetros	Presença	Possível Contaminação Cruzada		Forma como o ALERGÊNICO está presente no produto
	Matéria-prima (MP) ou Ingrediente (I) Não Contém (NC)	Presença na linha de produção	Presença na planta de produção	
Milho	NC	-	-	-
Canola	NC	-	-	-
Trigo	NC	-	-	-
Arroz	NC	-	-	-
Batata	NC	-	-	-
Algodão	NC	-	-	-
Tomate	NC	-	-	-
Beterraba	NC	-	-	-
Outros	NC	-	-	-
Cereais	NC	-	-	-
Crustáceos	NC	-	-	-
Ovos	NC	-	-	-
Pescado	NC	-	-	-
Amendoim	NC	-	-	-
Soja	MP	MP	MP	Lecitina de Soja
Leite	MP	MP	MP	Leite
NUTS	NC	-	-	-
AIPO	NC	-	-	-
Mostarda	NC	-	-	-
Gergelim e seus derivados	NC	-	-	-
Sulfitos ou Dióxido de Enxofre	NC	-	-	-
CORANTES AZO	NC	-	-	-
CONSERVANTES	NC	-	-	-
ANTIOXIDANTES BHT, BHA, TBHQ	NC	-	-	-
Glutamato Sódico	NC	-	-	-
Clorato de Sódio	NC	-	-	-

Produção Controlada - Reprodução Proibida  
 Impressão: Aline Agarelli de Paula

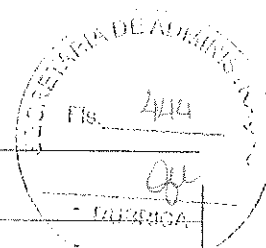
  
 Alexandre A. Dias  
 Médico Veterinário  
 CRMV-MG 5104



## LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1

Levedura de cerveja	NC	-	-	-
Cacau	NC	-	-	-
Especiarias ou ervas	NC	-	-	-



4.12 OGM – Organismos Geneticamente Modificados	
Parâmetros	Padrão
OGM	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados

## 4.13 Tabela Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 26 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	126 kcal = 529 kJ	6
Carboidratos	9,6 g	3
Proteínas	6,7 g	9
Gorduras totais	6,8 g	12
Gorduras saturadas	4,4 g	20
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	91 mg	4
Cálcio	239 mg	24

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* Valor não estabelecido

4.14 GRANULOMETRIA*			
Nº Peneira (TYLER)	Retenção (%)	Tolerância	Metodologia
20	Máx. 1,05	-	Granulometria (ABNT)
28	Máx. 4,95	-	
42	Máx. 12,35	-	
60	Máx. 23,90	-	
80	Máx. 37,65	-	
Passante	Máx. 20,10	-	

\* Análise de Granulometria não realizada em Sete Lagoas.

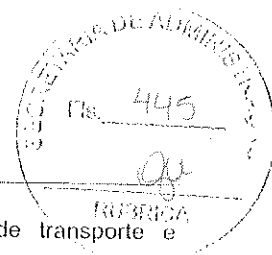
As análises de frequência semestral dos itens 4.5, 4.6, 4.7, 4.8, 4.9 e 4.10 são realizadas especificamente para Uberlândia. Demais unidade fabris como Sete Lagoas, Goiânia e Guanhães realizam estas análises anualmente.

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida  
Impresso por: Aline Aganetti de Paula

*Alexandra A. Dias*  
Médico Veterinário  
CRMV-MG 5104

## LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1



O produto deverá ser acondicionado em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento de modo a evitar sua contaminação e assegurar a sua proteção, não devendo o material empregado inferir desfavoravelmente nas características de sua qualidade.

Não serão aceitos produtos com embalagens amarradas, grampeadas, nós, sacos rasgados, com microfuros, sujos, com carimbos ou identificações ilegíveis/incorrectas.

### 5.1. Tipo de embalagem

- Saco de polietileno: 25Kg
- Embalagem secundária: Saco de papel Kraft

### 5.2. Condições de Armazenagem

- **Paletização Manual:**
  - ✓ Empilhamento máximo de 8 (oito) sacos de 25kg e 5 (cinco) sacos de lastro, devidamente protegidos por filme stretch, para proteção contra pó e umidade ambiente.
- **Paletização Automática:**
  - ✓ Empilhamento máximo de 10 (dez) sacos de 25kg e 4 (quatro) sacos de lastro, devidamente protegidos por filme stretch, para proteção contra pó e umidade ambiente.
- O produto deve ser armazenado em temperatura ambiente, local arejado e protegido da luz solar, sobre estrado e afastado no mínimo 10 cm do piso e 50 cm da parede.

### 6. Prazo de validade

- 12 meses da data de fabricação.
- Depois de aberto, conservar o produto em local limpo e seco e consumir em trinta (30) dias.

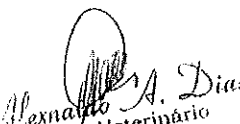
### 7. Instruções que devem constar no rótulo/ embalagem

- Nome e origem do produto, dados da empresa fabricante, data de fabricação, validade, lote e peso líquido, além de informações úteis sobre a conservação e manuseio do produto.

### 8. Controles de distribuição

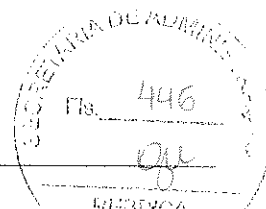
- À não violação da embalagem;
- Ao prazo de validade;
- Ao número do SIF;
- À integridade das características do produto;
- O transporte dos fardos deve ser realizado com cuidado, de modo a evitar choques e danos ao produto;
- Deverá ser transportado em veículos higienizados que realizem check list antes do carregamento, de modo a não comprometer a qualidade do produto.
- Uma atenção especial deverá ser dada ao controle de pragas da carga para evitar a contaminação cruzada.

Cópia Não Controlada Reprodução Proibida  
Impresso por: Aline Aganetti de Paula

  
Alexandre A. Dias  
Médico Veterinário  
RMV-MG 5104

## LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1



- Todas as cargas deverão conter o laudo analítico do produto, com todas as análises sensoriais, físico-químicas e microbiológicas dos lotes contidos na carga, devidamente identificados no laudo pelos mesmos números.
- Mensalmente enviar um laudo analítico de laboratório externo, reconhecido no mercado Brasileiro, com todos os parâmetros analíticos solicitados nesta Ficha Técnica.
- Cada carga deverá ter no máximo 05 lotes diferentes de produtos para viabilizar a coleta e análises de todos os lotes no momento do recebimento, com segurança e confiabilidade;
- Os lotes deverão ser organizados na carga sequencialmente, de forma a facilitar as coletas das amostras no momento do recebimento dos produtos.
- Todos os produtos aprovados e recebidos, mas que durante o processo de produção apresentar problemas de qualidade identificados como responsabilidade do fabricante, estes lotes serão devolvidos, acompanhados dos laudos técnicos internos com a Descrição da Não Conformidade (RNC), bem como todos os custos de perdas decorrentes da Não Conformidade, serão repassados ao fornecedor.

### 8.2 Cuidados importantes de controle de qualidade

- ✓ Implementado o sistema de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle na linha conforme Portaria 46/MAPA/1998;
- ✓ Manual de Boas Práticas de Laboratório de acordo com a IN62/MAPA;
- ✓ Manual de Boas Práticas de Fabricação conforme Portaria 368/MAPA;
- ✓ Certificação NBR ISO 9.001:2.008 – Sistema de Gestão da Qualidade ;
- ✓ Certificação FSSC 22.000 – Food Safety System Certification.

### 9. Número NCM - Nomenclatura comum no Mercosul


Leite em Pó Integral Instantâneo – 0402 21 10

### 10. Referências bibliográficas

- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA **Portaria nº369 de 04 de setembro de 1997**. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA **Resolução - RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - ANVISA**. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. Portaria 04, de 03 de janeiro de 1978. Aprova alterações no RIISPOA.
- BRASIL. Ministério da Agricultura e do Abastecimento. DIPOA. Portaria 368, de 04 de setembro de 1997. Aprova o Regulamento Técnico sobre as condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores /Industrializadores de Alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. **Instrução Normativa nº 68**, de 12 de dezembro de 2006.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. **Instrução Normativa Nº 62**, de 26 de agosto de 2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 62**, de 29 de dezembro de 2011.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. **Instrução Normativa nº 69**, de 13 de dezembro de 2006.

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida  
Impresso por: Aline Aganetti de Paula

Página 7/8


  
Alexnair A. Dias  
Médico Veterinário  
CRMV-MG 5104

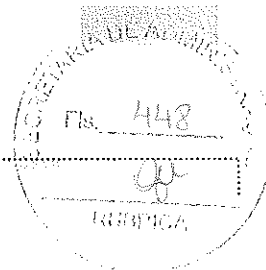
LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1

- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. Portaria nº 46, de 1998.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. Portaria nº 42, de 1999, PNCRL.



  
Alexnaldo A. Dias  
Médico Veterinário  
CRMV-MG 5104

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

CNPJ: 16.849.231/0009-61

Fantasia:

Razão: ITAMBE ALIMENTOS S/A

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

SIF: 2000

Data de Reserva: 05/10/2005

Data de Registro: 14/02/2006

Nr. Processo: 21028.006363/2004-52

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA LINEU ANTERINO MARIANO S/Nº QUADRA 21 LOTE 1A

Bairro: DISTRITO INDUSTRIAL

CEP: 38.402-346

Município: UBERLÂNDIA

UF: MG

Telefone: (34) 2102.2101

Fax:

E-Mail:

Site:

Nome

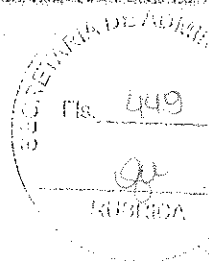
LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT6 - EST.LEITE E DERIV.(10.000A20.000)

[Nova Consulta](#)

PREFEITURA MUNICIPAL DE PARÁ DE MINAS  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



**ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO**

**NÚMERO: 0207/2016**

A **Secretaria Municipal de Saúde**, por intermédio do Departamento de **Vigilância Sanitária de Pará de Minas, Estado de Minas Gerais**, de acordo com a legislação vigente e tendo em vista a regularidade do processo nº 03.10, em que é interessado(a) **ITAMBÉ ALIMENTOS S/A**, sediado(a) à Rodovia BR 262, KM 403, Bairro Patafuro do Município de Pará de Minas - Minas Gerais, resolve conceder **LICENÇA PARA FUNCIONAMENTO SANITÁRIO** para o corrente exercício, que habilita manter atividade de - **CONSULTÓRIO FONOAUDIOLOGIA - Prestação de serviços em Audio sob a Responsabilidade Técnica de PAULO LÚCIO CAMPOS CANÇADO CRP - MG 4164.**

**Pará de Minas, 31 de Março de 2016**

*Carlos Henrique Lara Lázaro Guillarducci*  
Coordenador Vigilância em Saúde  
CRP/MG: 10900

**Carlos Henrique Lara Lázaro Guillarducci**

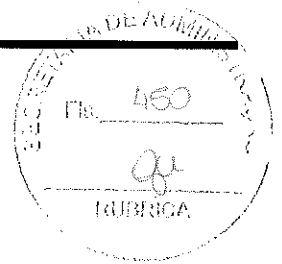
**Coordenador Vigilância em Saúde**

**Observações:**

- 1 - Este documento deverá ser afixado no estabelecimento, em local visível ao público (sujeito a sanções);
- 2 - O presente documento poderá ser cassado, a qualquer momento, por irregularidade no estabelecimento.
- 3 - A presente licença deverá ser renovada anualmente.
- 4 - O presente Alvará Sanitário tem validade de 12 (doze) meses a partir de sua data de expedição, em conformidade com o Art. 85 da Lei Estadual 13.317/99.

Paola

**De:** Daiani Silva <daianisilva.adv@gmail.com>  
**Enviado em:** segunda-feira, 16 de janeiro de 2017 13:46  
**Para:** Paola  
**Assunto:** Fwd: Segue  
**Anexos:** Alvará Sanitário.bmp



----- Mensagem encaminhada -----

**De:** **Mauricio Petenusso** <mauricio.petenusso@itambe.com.br>  
**Data:** 16 de janeiro de 2017 11:11  
**Assunto:** RES: Segue  
**Para:** Daiani Silva <daianisilva.adv@gmail.com>

Daiani,

Não se aplica a exigência de alvará sanitário para as unidades que produzem leite em pó. A exigência legal é o documento (já encaminhado) que é expedido pelo Serviço de Inspeção Federal ligado ao Ministério da Agricultura.

Para demonstrar a regularidade da unidade industrial junto a prefeitura municipal é que foi encaminhado o Alvará de Funcionamento, pois, se fosse obrigatório o Alvará Sanitário o Alvará de Funcionamento não seria expedido.

Perceba que o vencido era do ambulatório e não da fábrica, como cancelamos o ambulatório não temos a necessidade de renovação. Encaminhei para que demonstre (se for o caso) a aplicação limitada de tal certificado para a unidade em questão.

Quando participamos de licitações é o documento do SIF que apresentamos.

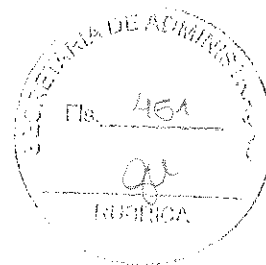
Porém, para "cumprimento de check list" se for o caso, segue o alvará sanitário de outra unidade, mas veja que é de atividade restrita e não da produção.

att

**Mauricio Petenusso**  
Gerência de Sustentabilidade  
Edifício Itambé | Rua Itambé, 10 - Floresta - 30150-150  
Belo Horizonte - Minas Gerais - Brasil  
**Tel. + 55 31 3249-3722 31 9301.1181**

E-mail: [mauricio.petenusso@itambe.com.br](mailto:mauricio.petenusso@itambe.com.br) | Site: [www.itambe.com.br](http://www.itambe.com.br)

**itambe**<sup>®</sup>  
Alimentos S/A



---

**De:** Daiani Silva [<mailto:daianisilva.adv@gmail.com>]  
**Enviada em:** segunda-feira, 16 de janeiro de 2017 10:23  
**Para:** Mauricio Petenusso  
**Assunto:** Re: Segue

Mauricio..

O doc é este mas está vencido...

Por gentileza vc pode me encaminhar o atualizado.

Aguardo.

Att:

**DAIANI SILVA**

Advogada - OAB/SC 38.406

47. 2033-2318 / 9632-0344

e-mail: [daianisilva.adv@gmail.com](mailto:daianisilva.adv@gmail.com)

Rua José Alves Cabral, nº 123, Bairro Nova Esperança

Balneário Camboriú – SC – CEP 88336-030

Em 16 de janeiro de 2017 10:19, Mauricio Petenusso <[mauricio.petenusso@itambe.com.br](mailto:mauricio.petenusso@itambe.com.br)> escreveu:



**Mauricio Petenusso**

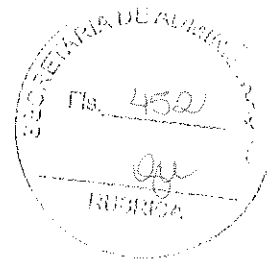
Gerência de Sustentabilidade

Edifício Itambé | Rua Itambé, 10 - Floresta - 30150-150

Belo Horizonte - Minas Gerais - Brasil

Tel. + 55 31 3249-3722 31 9 9301.1181

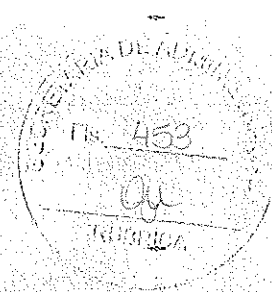
E-mail: [mauricio.petenusso@itambe.com.br](mailto:mauricio.petenusso@itambe.com.br) | Site: [www.itambe.com.br](http://www.itambe.com.br)



**itambé**<sup>®</sup>  
Alimentos S/A



MASSAS ALIMENTÍCIAS



### FICHA TÉCNICA

**Identificação do produto / inclusive a marca**  
MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8 COM OVOS 500 g – Q'DELÍCIA  
MACARRÃO PARAFUSO COM OVOS 500 g – Q'DELÍCIA  
MACARRÃO PADRE NOSSO COM OVOS 500 g – Q'DELÍCIA

**Características do produto**  
Aspecto: MASSA COZIDA SOLTA      Cor: AMARELO CREME CLARO  
Odor: PRÓPRIO DA MASSA COZIDA      Sabor: PRÓPRIO DA MASSA COZIDA

**Nome e endereço do fabricante do produto**  
Nome: ORLANDO ZANCOPE & CIA LTDA – MASSAS PAULISTA  
Endereço: AV: DR. LABIENO DA COSTA MACHADO, 3032  
Cidade: GARÇA      UF: SP      CEP: 17.400-000      Telefone: (14) 3471-0533

**Prazo de validade: 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO**  
**Condições de armazenamento** O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO COM UMA UNIDADE APROXIMADAMENTE EM TORNO DE 12,5 % SOBRE PÁLETES EM LOCAL AMPLO E AREJADO.  
**Processo de Produção:** O MACARRÃO É OBTIDO A PARTIR DO AMASSAMENTO DA SÊMOLA DE TRIGO (FARINHA DE TRIGO) ADICIONADO DE AGUA, OVOS E CORANTES, EM SEGUIDA PASSA POR EXTRUSÃO NO FORMATO DESEJADO.

**Embalagens primária e secundária em que será entregue o produto**  
**Peso das embalagens**  
PACOTE DE 500 gr DE PLÁSTICO POLIETILENO ATÓXICO      Primária: 7 gr  
FARDOS DE PLÁSTICO POLIETILENO COM 10 kg (20 x 500)      Secundária: 28  
EMPILHAMENTO MÁXIMO 15 FARDOS  
PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS.

**Componentes do produto/tipos/códigos dos aditivos**

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

(\*) Valores diários com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8400KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas  
(\*\*) % Valor Diário não estabelecido

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

**ALÉRGICOS:** CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER CENTEIO, CEVADA, AVEIA E SOJA. CONTEM GLÚTEN.

**Rendimento per-capita: 80 gr**  
**Modo de preparo:** Utilize 5 litros de água para cada 500g de macarrão, ferver a água, adicione uma pitada de sal e uma colher (sopa) de óleo. Coloque o Macarrão "Paulista" na fervura mexendo cuidadosamente. Quando o Macarrão estiver "Al Dente" (aprox. 8 minutos) escorra bem e sirva em seguida com o molho de sua preferência.

**Informações do Responsável Técnico do produto**  
Nome: ANTONIO CARLOS BOCAMINO  
Cargo: RESPONSÁVEL QUÍMICO  
Habilitação: CONSELHO REGIONAL DE QUÍMICOS Nº da habilitação profissional: CRQ nº, 041.29367  
Assinatura do Responsável Técnico do produto:

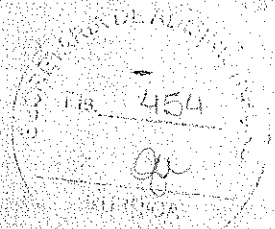
Orlando Zancopé & Cia Ltda.

Av. Dr. Labieno da Costa Machado, 3032 - Distr. Industrial - Fone (14) 3471-0533 - Fax (14) 3471-2390 - CEP. 17400-000 - Garça - SP  
Site: www.massaspaulista.com.br — E-Mail mpaulista@massaspaulista.com.br

*Handwritten signature and number 12*



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



**LICENÇA DE FUNCIONAMENTO**

Nº CEVS: 351670501-109-000004-1-8

DATA DE VALIDADE: 04/03/2017

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 1 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO:	435/72	
Nº PROTOCOLO:	298/2016	Data do Protocolo: 29/02/2016
SUBGRUPO:	FABRIL	
AGRUPAMENTO:	INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	1094-5/00 Fabricação de massas alimentícias	
OBJETO LICENCIADO:	ESTABELECIMENTO	
TALHE:		

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

RESPONSÁVEL LEGAL: ORLANDO ZANCOPE JUNIOR	
CPF: 26641216853	CONSELHO REGIONAL: N/A
Nº INSCR. CONSELHO PROF:	UF:

RESPONSÁVEL TÉCNICO: ANTÔNIO CARLOS ROCAMINO	
CPF: 71960198815	CONSELHO REGIONAL: CRQ
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04129367	UF: SP

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE GARÇA  
CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO  
IGENTE 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

<u>GARÇA</u>	<u>04/03/2016</u>	<u><i>Edna Semensato de Oliveira</i></u>
LOCAL	DATA DE DEFERIMENTO	AUTORIDADE SANITÁRIA
CIENTE: _____	_____	<b>Edna Semensato de Oliveira</b> Diretor do Departamento Vigilância em Saúde
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO	DATA DE CIÊNCIA	

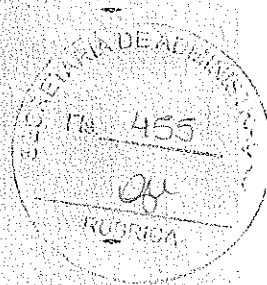


## Prefeitura Municipal de Garça

SECRETARIA MUNICIPAL DE PLANEJAMENTO, FAZENDA E FINANÇAS  
DEPARTAMENTO DE FISCALIZAÇÃO DE POSTURAS  
CNPJ: 44518371000135

Praça Hilmar Machado de Oliveira, Nº 102 - CENTRO

### ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO



Nº do Cadastro / Inscrição 000029448	Data de Abertura 01/01/1946	Nº do Alvará 47/2016	Validade AVCB 25/07/2017	Validade 31/12/2016
---	--------------------------------	-------------------------	-----------------------------	------------------------

Contribuinte  
Nome: ORLANDO ZANCOPE E CIA LTDA  
CPF/CNPJ: 48205157000180  
RG/Insc  
Nome Fantas.: MASSAS PAULISTA

Endereço  
Logradouro: AV DR LABIENO COSTA MACHADO Número: 03032  
Complemento: CEP: 17400000  
Bairro: DISTRITO INDUSTRIAL  
Cidade: GARÇA Estado: SP

Atividade Principal  
FABRICACAO DE MASSAS ALIMENTICIAS

Horário de Funcionamento

Melo de Semana	Sábado	Domingo	Feriado
Das: 08:00:00 Até: 18:00:00	Das: 0 Até: 0	Das: 0 Até: 0	Das: 0 Até: 0

Observações  
CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 4.267/08  
Licença para funcionamento por estar com a situação devidamente legalizada, de acordo com as exigências da legislação em vigor.  
ESTE ALVARÁ NÃO CONSTITUI PROVA DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS PARA COM A P.M.G.

15/01/2016  
  
MARCOS ROBERTO PELLATE  
DIRETOR DEPTO DE FISC. DE POSTURAS

NOTA: Este Alvará deve ser afixado em lugar visível aos Fiscais da Prefeitura. Qualquer alteração quanto aos dados da Firma, deverá ser comunicado à Prefeitura que expedirá outro Alvará

O PRESENTE ALVARÁ É INTRANSFERIVEL

**RESULTADO DE ANÁLISE PARA ORIENTAÇÃO Nº 16000078**


16000078

1/2

<b>CLIENTE:</b> ORLANDO ZANOCOPÉ & CIA. LTDA	
<b>Interessado:</b> ORLANDO ZANOCOPÉ & CIA. LTDA	
<b>CPF/CNPJ:</b> 48.205.157/0001-80	
<b>Endereço:</b> AV. DR. LABIENO DA COSTA MACHADO	
<b>Cidade:</b> GARÇA - SP	<b>CEP:</b> 17400-000
<b>Email:</b> neto@massaspaulista.com.br	<b>Telefone:</b> (14)3471-0533
<b>AMOSTRA:</b> MASSA COM OVOS	
<b>Características:</b> MASSA COM OVOS - 500 G	
<b>Procedência:</b> ORLANDO ZANOCOPÉ & CIA LTDA	<b>Marca:</b> Q' DELÍCIA
<b>Responsável:</b>	<b>Lote:</b> 07 JAN 17
<b>Data da Coleta:</b> 14/01/2016	<b>Temp. Col. (°C):</b>
<b>Data da Fabric.:</b>	<b>Temp. Cheg. (°C):</b>
<b>Data da Val.:</b> 07/01/2017	<b>SIF:</b>
<b>Data de Entrada:</b> 14/01/2016	

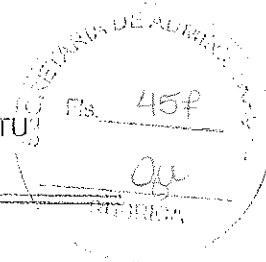
**ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA**

Análise	Resultado
ANÁLISE MACROSCÓPICA	Ausência de larvas e sujidades visíveis
ASPECTO	Característico
CARBOIDRATOS	75,53 %
COR	Característico
LIPÍDEOS	0,38 %
ODOR	Característico
PROTEÍNA	11,28 %
RESÍDUO MINERAL FIXO (CINZAS)	0,68 %
SABOR	Característico
UMIDADE E VOLÁTEIS	12,13 %

Serviço de Orientação à Alimentação Pública, 26 de janeiro de 2016



 DR. FELIPE CHAIMSOHN GONÇALCES DA SILVA  
 MÉDICO VETERINÁRIO - CRMV 35857



**RESULTADO DE ANÁLISE PARA ORIENTAÇÃO Nº 16000078**



16000078

2/2

VALOR CALÓRICO TOTAL	350,66 Kcal/100 g
ANÁLISE MICROSCÓPICA	Ausência de larvas e parasitos (aumento de 80x)

**ANÁLISE MICROBIOLÓGICA**

Análise	Resultado
CONTAGEM DE BACILLUS CEREUS	< 1,0 X 10 <sup>2</sup> UFC / g estimado
CONTAGEM DE BOLORES E LEVEDURAS	< 1,0 X 10 <sup>1</sup> UFC / g estimado
CONT DE STAPHYLOCOCCUS COG +	< 1,0 X 10 <sup>2</sup> UFC / g estimado
NMP DE COLIFORMES TERMOTOLERANTE	< 3,0 / g
NMP DE COLIFORMES TOTAIS	< 3,0 / g
PESQUISA DE SALMONELLA	Ausência / 25 g

Serviço de Orientação à Alimentação Pública, 26 de janeiro de 2016



DR. FELIPE CHAIMSOHN GONÇALCES DA SILVA  
MÉDICO VETERINÁRIO - CRMV 35857

**ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO**

**ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO TIPO 1 (Pet)**  
Código Interno: 24.365-7



**DESCRIÇÃO**

O óleo de soja COAMO é produzido com a mais alta tecnologia, obedecendo aos critérios de BPF (Boas Práticas de Fabricação) e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle). É puro, claro, leve, não tem cheiro, saudável e livre de colesterol. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos. É comercializado na embalagem PET com 900 mL.

**COMPOSIÇÃO**

Óleo de soja refinado (geneticamente modificado a partir do *Agrobacterium sp* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Arabidopsis thaliana* e/ou *Streptomyces viridochromogenes*), antioxidantes: terc-butil hidroquinona (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM SOJA.**

**APLICAÇÃO**

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

**VALIDADE**

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

**ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS**

Análise	Unid.	Padrão
Cor Lovibond Cuba 5,1/4*	-	Máx. 15A/1,5V
Impurezas	(%)	Máx. 0,05
Índice de Acidez	(mg KOH/g)	Máx. 0,15
Índice de Peróxido	(meq/kg)	Máx. 1,0
Matéria Insaponificável	(%)	Máx. 1,50
Ponto de Fumaça	(°C)	Mín. 210
Sabões	(ppm)	Máx. 3,0
Umidade e Voláteis	(%)	Máx. 0,10

Padrões em conformidade com a Resolução RDC nº 270 de 22/09/2005, IN Nº 49 de 22/12/2006.

**ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS**

Coliformes a 45°C	(UFC/g)	< 5
<i>Staphylococcus aureus</i>	(UFC/g)	< 10 <sup>2</sup>

Padrões em conformidade com a RDC nº 12 de 02/01/2001.

**ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS**

Aspecto	Límpido e isento de sedimentos
Odor	Característico
Sabor	Característico

**EMBALAGEM**

Tipo Embalagem	Peso Líquido
Primária: Garrafa plástica pet de 900 ml, com proteção anti UV	900 mL
Secundária: Caixa de papelão com capacidade para 20 garrafas	17,5 Kg

**PALETIZAÇÃO E DIMENSÕES**

Código Interno	Largura A - mm	Largura B - mm	Altura mm	Emp. Máximo	Arranjo Paleta	Altura sem paleta	Código de Barras EAN
24.365-7	400	320	280	6 caixas	9 lastros x 6 altura	400	Produto: 789627960053-8 Caixa: 1789627960054-2

**TRANSPORTE**

Em caminhões limpos, secos e livres de odores estranhos.

**CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM**

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

**REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE**

Isento

**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

Porção de 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	108 kcal = 454 kJ	5 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras Totais	12 g	22 %
Gorduras Saturadas	2 g	9 %
Gorduras Trans	0 g	**
Gorduras Monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras Poliinsaturadas	6,5 g	**
Ácido Linoléico (ômega 6)	6,4 g	**
Ácido Linolênico (ômega 3)	0,7 g	**
Colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %
Vitamina E	2 mg	20 %

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

**DADOS DE ALÉRGICOS OU CAUSADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES**

Alérgicos (***)	Presença	Livre de contaminação cruzada
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas	Não	Sim
Crustáceos	Não	Sim
Ovos	Não	Sim
Peixes	Não	Sim
Amendoim	Não	Sim
Soja	Sim	Não
Leite de todas as espécies de animais mamíferos	Não	Sim
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus communis</i> L.)	Não	Sim
Avelãs ( <i>Corylus ssp.</i> )	Não	Sim
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não	Sim
Castanha do Brasil ou Castanha do Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	Não	Sim
Macadâmias ( <i>Macadãmia ssp.</i> )	Não	Sim
Nozes ( <i>Juglans ssp.</i> )	Não	Sim
Noz Pecã ( <i>Carya ssp.</i> )	Não	Sim
Pistaches ( <i>Pistacia ssp.</i> )	Não	Sim
Pinóli ( <i>Pinus ssp.</i> )	Não	Sim
Castanhas ( <i>Castanea ssp.</i> )	Não	Sim
Látex natural	Não	Sim

(\*\*\*) Legislação: RDC nº 26 de 03/07/2015.

**METAIS PESADOS (IV)**

Análise	Unid.	Padrão
Arsênio	(mg/kg)	Máx. 0,1
Chumbo	(mg/kg)	Máx. 0,1
Antimônio	(mg/kg)	Máx. 2,0
Cádmio	(mg/kg)	Máx. 1,0
Cromo	(mg/kg)	Máx. 0,1
Mercúrio	(mg/kg)	Máx. 0,01
Níquel	(mg/kg)	Máx. 4,0
Selênio	(mg/kg)	Máx. 0,05
Zinco	(mg/kg)	Máx. 50
Estanho	(mg/kg)	Máx. 250
Cobre	(mg/kg)	Máx. 0,1

(IV) Análise de monitoramento com frequência anual.

Padrões em conformidade com a Resolução RDC nº 685 de 27/08/1998, RDC nº 42 de 29/08/2013, Decreto nº 55.871 de 26/03/1995.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO**

Nome: Emerson Abrahão Mansano - Engenheiro Químico - Conselho Federal de Engenharia Arquitetura e Agronomia - Crea: PR/114910/D.  
Cargo: Gerente Industrial de Óleo.

*Hom 13*



# LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL N.º 9

NOME: COAMO AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA

GMC: 1543

CNPJ/CPF: 75.904.383/0006-36

ÁREA CONSTRUÍDA EM M²: 20846

ATIVIDADE: INDÚSTRIA DE OLEO

ENDEREÇO: ROD BR 487, S/N - ZONA RURAL

459

CP

## OBSERVAÇÕES:

- ▶ É OBRIGATORIA A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISIVEL AO PÚBLICO
- ▶ VÁLIDA SOMENTE COM ANUÊNCIA DA SECRETARIA DA SAÚDE/DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VÁLIDA ATÉ 03/02/16

*[Signature]*  
SECRETARIA DE SAÚDE

EXPEDIDA EM 03/02/15

VÁLIDA ATÉ 04/02/17

Sandra Maria dos Santos  
Assist. de Vigilância em Saúde  
Vigilância Sanitária Matr. 496288  
SECRETARIA DE SAÚDE

EXPEDIDA EM 04/02/16

VÁLIDA ATÉ

EXPEDIDA EM


PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO - ESTADO DO PARANÁ

Secretaria da Saúde - Divisão de Vigilância Sanitária

Rua Francisco Albuquerque, 1999 - CEP 87302-220 - Fone: (44) 3518-1600 - CNPJ (ME) 09.253.109/0001-05

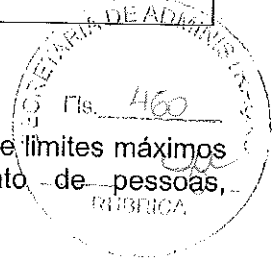
e-mail: saude@campomourao.pr.gov.br - home-page: <http://www.campomourao.pr.gov.br>



	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FT-QLD-32</b>
		Data revisão: 10/09/15
<b>Título:</b> Ficha Técnica Refinado com Iodo 1kg		Revisão: 02
<b>Responsável:</b> Departamento de Qualidade	<b>Aprovado por:</b> Diretor Operacional	

## 1 OBJETIVO

Este documento tem por objetivo estabelecer todos os parâmetros técnicos do produto e limites máximos e mínimos aceitáveis, bem como características de embalagens, envolvimento de pessoas, armazenamento, informações técnicas literárias do produto.



## 2 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este documento é de aplicação a todos os clientes da **REFISA**.

## 3 DESCRIÇÃO

### 3.1 PRODUTO



- Especificação: **REFINADO COM IODO ZIZO 1KG**
- Composição: Cloreto de Sódio (NaCl), Iodato de Potássio (KIO<sub>3</sub>) e Ferrocianeto de Sódio (INS535) (NaFe(CN)<sub>6</sub>.10H<sub>2</sub>O)
- Validade: 24 meses da data de fabricação
- GMO: Não contém
- Produto dispensado de registro conforme RDC 23/2000 e 27/2010 da ANVISA/MS

### 3.2 ENVOLVIMENTO DE PESSOAS

Cuidar para que o produto não entre em contato com os olhos ou ferimentos, caso aconteça, lavar com água.

### 3.3 POLUIÇÃO

Produto não poluente.

### 3.4 ARMAZENAMENTO

- Mantenha o produto em local seco, ventilado e na embalagem original;
- Fechar bem a embalagem após o uso, produto higroscópico;
- Produto não perecível.

### 3.5 EMBALAGEM

- Composição da embalagem: Polietileno
- Medida Embalagem Externa 42X62 cm
- Aconselha-se não reutilizar a embalagem.
- Material reciclável.

Proibida a reprodução total ou parcial deste documento sem a prévia autorização da direção da REFISA

*Handwritten signature and initials*

REFISA	Cód. Documento	Data de aprovação	Revisão
	FT-QLD-32	10/09/15	02



### 3.6 VAZAMENTO E/OU ROMPIMENTO DA EMBALAGEM

- Não há necessidade de precauções específicas;
- Limpe o local com água.

### 3.7 PALLETS

Informamos que os pallets que seguem com a carga são de propriedade exclusiva da **REFISA**, pedimos que todos sejam guardados para a retirada posterior dos mesmos por nossa Empresa.

## 4 PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

### 4.1 DEFINIÇÃO

Sal obtido na instalação industrial, mediante tratamento físico e químico do sal grosso, atendendo todas as características estabelecidas na legislação vigente. O sal Refinado com Iodo 1kg se destina exclusivamente para consumo humano e indústrias de alimentos. Sendo um produto de alta qualidade isento de microrganismos.

### 4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

- Aspecto: sólido
- Cor: branco
- Odor: Inodoro
- Sabor: Salgado
- Aparência física: cristalino, isento de impurezas

### 4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Dispensado de análise pela ANVISA. Isento de halobactérias.

### 4.4 ADITIVOS

**4.4.1 Antiemectante:** utilizamos o ferrocianeto de sódio que é um aditivo alimentar. Sua função em nosso produto é de antiemectante. É adicionado ao sal, tanto bruto quanto alimentício, como um agente antiaglomerante de alimentos comercializados na forma de pó. Quando solicitado pelo cliente o produto é isento de ferrocianeto de sódio.

**ANTIUMECTANTE:** substância capaz de reduzir a absorção de umidade pelos alimentos.

**4.4.2 Iodação:** operação que consiste na adição ao sal do micronutriente iodo na forma de iodato de potássio. É um micronutriente essencial para o ser humano que, entre outras funções, regula o crescimento e o desenvolvimento do homem. A insuficiência desse nutriente na alimentação, pode ocasionar o bócio, doença que hipertrofia a glândula tireoide. Esta doença tem como sintoma aparente o aumento de volume do pescoço, popularmente conhecido como papo. No adulto o bócio se caracteriza pela apatia e fadiga, enquanto que nas crianças pode causar problemas de crescimento e deficiência mental. Para que o bócio seja evitado é necessário que o ser humano tenha uma ingestão mínima diária.

### 4.5 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS

- Retenção máxima de 5% na malha 0,850 mm
- Retenção mínima de 80% na malha 0,106 mm

REFISA	Cód. Documento	Data de aprovação	Revisão
	FT-QLD-32	10/09/15	02



#### 4.6 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

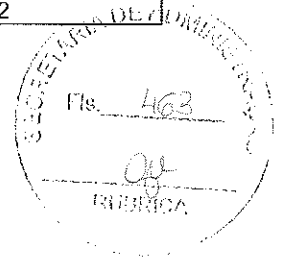
Sal Refinado com Iodo Zizo	Mínimo	Máximo
Umidade [%]	0,0	0,1
Insolúveis [%]	0,0	0,05
Cálcio [%]	0	0,04
Magnésio [%]	0	0,02
Sulfato [%]	0	0,15
Teor de NaCl (BS) [%]	99,2	100
Ferro [ppm]	0	10
pH	5	8
Ferrocianeto de Sódio [ppm]	0	5
Teor de Iodo [mg de I/kg]	15	45
Halobactérias	0	0
Arsênio [ppm]	-	0,5
Cadmio [ppm]	-	0,5
Chumbo [ppm]	-	2
Mercúrio [ppm]	-	0,1
Dioxinas e Furanos [ng]	Isento	

#### 5 ALERGÊNICOS ALIMENTARES

Alérgeno	Incorporação Direta	Contaminação Cruzada
Trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.	Não há	Não há
Crustáceos	Não há	Não há
Ovos	Não há	Não há
Peixes	Não há	Não há
Amendoim	Não há	Não há
Soja	Não há	Não há
Leites de todas as espécies de animais mamíferos	Não há	Não há
Amêndoa ( <i>Prunus dulcis</i> , sin.: <i>Prunus amygdalus</i> , <i>Amygdalus L.</i> ) <i>communis</i>	Não há	Não há
Avelãs ( <i>Corylus spp.</i> )	Não há	Não há
Castanha-de-caju ( <i>Anacardium occidentale</i> )	Não há	Não há
Castanha-do-brasil ou castanha-do-pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> )	Não há	Não há
Macadâmias ( <i>Macadamia spp.</i> )	Não há	Não há
Nozes ( <i>Juglans spp.</i> )	Não há	Não há
Pecãs ( <i>Carya spp.</i> )	Não há	Não há
Pistaches ( <i>Pistacia spp.</i> )	Não há	Não há
Pinoli ( <i>Pinus spp.</i> )	Não há	Não há
Castanhas ( <i>Castanea spp.</i> )	Não há	Não há
Látex natural	Não há	Não há

Proibido reproduzir total ou parcial deste documento sem a prévia autorização da direção da REFISA

REFISA	Cód. Documento	Data de aprovação	Revisão
	FT-QLD-32	10/09/15	02



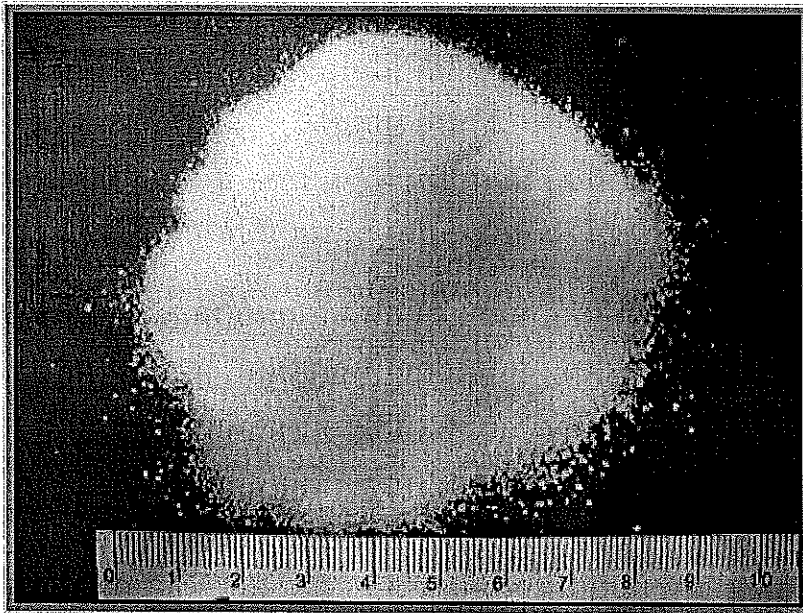
## 6 RESPONSABILIDADE

Responsável Técnico: Rafael Luchtenberg  
CRQ 13ª Região 13201182

## 7 ORIGEM

- Brasil

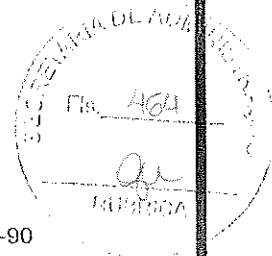
## 8 FOTO



Proibido a reprodução total ou parcial deste documento sem a prévia autorização da direção da REFISA

ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE IMBITUBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE

Vigilância Sanitária / Lei nº 1.254 de 12 de maio de 1993 - CNPJ/MF 82.909.409/0001-90



# ALVARÁ SANITÁRIO

ALVARÁ Nº	DATA DA EXPEDIÇÃO	PRAZO DE VALIDADE	REQUERIMENTO Nº
5256	17/05/2016	17/05/2017	

A Secretaria Municipal de Saúde, através da Vigilância Sanitária do Município de Imbituba, nos termos da Lei Municipal nº 1.254 de 12 de maio de 1993, AUTORIZA pelo presente alvará,

à **REFISA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA**

Cód. Contribuinte: **10500**

CNPJ: **04786838000103**

situado(a) **BR 101**

Nº S/N

no Distrito, **SAMBAQUI**

Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade:

REFINADORA/ ENVASADORA DE SAL

COMERCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS GRUPO 121

LABORATORIO QUIMICO TOXICOLOGICO

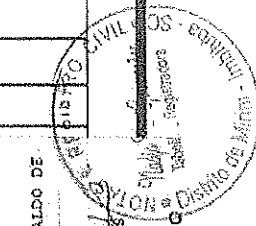
ESCRITORIO EM GERAL

Observações e/ou Responsáveis Técnicos:

TABELONATO  
DATA 17.05.2016

SECRETARIA MUN. DE SAÚDE - IMBITUBA  
*Everaldo de Paula*  
Diretor da Vigilância em Saúde


Carimbo e assinatura da Autoridade de Saúde responsável



RECONHECIMENTO Nº 119425  
Escrituração e assinatura por SEMELHANÇA de (1) EVERALDO DE  
AULA  
Imbituba - 12 de maio de 2016  
em test. da verdade  
Tabela: Tabelas  
Módulo: BANCAL GUIMARÃES  
Tabela: Tabelas  
Total: R\$ 2,45  
Autenticado em 17/05/2016 às 11:17  
Selo Digital de Fiscalização - Selo Normal EHR17921-J81G  
Confira os dados do ato em: selo.njsc.jus.br

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

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

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

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO:**

Sardinhas em Óleo Comestível  
*Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível*

**MARCA:**

Pescador

**CLASSIFICAÇÃO:**

Conserva de Pescado

**TIPO DE CONSERVA:**

Conserva de alimento de baixa acidez

**REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA:**

SIF/DIPOA sob nº 0001/558

**MODO DE PREPARO:**

Produto pronto para consumo

**ESTABELECIMENTO ELABORADOR:**

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

**LISTA DE INGREDIENTES:**

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

**PROCESSO INDUSTRIAL:**

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

**EMBALAGEM:**

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

**Rótulo:** Litografado na tampa e caneco

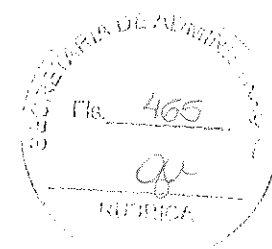
**Embalagem secundária:** Caixas de embarque de papelão contendo 50 latas/caixa 125g.

**CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E CONSERVAÇÃO:**


O produto deverá ser armazenado em local seco e arejado, em temperatura ambiente que não exceda 40°C.  
O empilhamento máximo deve ser de 3 pallets, conforme orientação na caixa de embarque.  
Após aberto retirar o produto da lata, conservando-o sob refrigeração, em embalagem fechada, por no máximo 72 horas.

**PESO LÍQUIDO/PESO DRENADO:**

125g / 83g



*From 15*

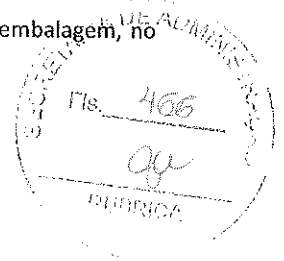
	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUTO ACABADO</b>	Ref.: FT_GQ_0001_05 Emissão: 16/01/2017
	<b>SARDINHAS EM ÓLEO COMESTÍVEL</b> <i>Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível</i>	
Elaboração: Clarice Cordeiro	Aprovação: Elisabete Karsten	Pág.2

**PRAZO DE VALIDADE:**

4 anos a partir da data de fabricação

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

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



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

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

\* % Valores Diários com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. \*\*Valores diários não estabelecidos. \*\*\*Valores referentes à fase drenada.

**RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO**

Nome: Elisabete Pereira de Souza Karsten

Profissão: Engenheira de Alimentos

Habilitação: CRQ/SC 13300391

CAMIL Alimentos S/A

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



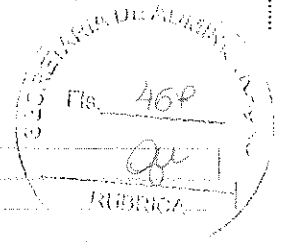
## ▶ Consulta de Estabelecimento Nacional

### ▶ Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 64.904.295/0028-23

Fantasia: CAMIL ALIMENTOS

Razão: CAMIL ALIMENTOS S/A



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

SIF: 558

Data de Reserva: 20/11/1984

Data de Registro: 03/04/2012

Nr. Processo: 00001/002319/1982-35

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA ORLANDO FERREIRA, 705

Bairro: MACHADO

CEP: 88.375-000

Município: NAVEGANTES

UF: SC

Telefone: (47)3342.9000

Fax:

E-Mail:

Site:

Nome

PESCADO

Descrição (Categoria / Classe)

FABRICA DE CONSERVAS DE PESCADO - P2 / FCP - FABRICA DE PESCADOS



Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

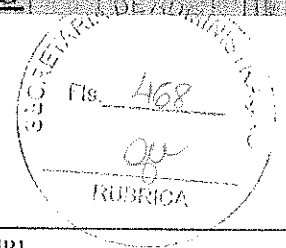
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RECEITA

| Nº ALVARÁ / ANO |

312 / 2016

## ALVARÁ DE LICENÇA E LOCALIZAÇÃO

VALIDADE - 28/02/2017



INSCR. MUNICIPAL

10104533

Autorizado:

67732 - CAMILA ALIMENTOS S/A

CPF/CNPJ

CNPJ 64.904.295/0028-23

Endereço:

Rua -ORLANDO FERREIRA, Nº 705 MACHADOS

[Atividade Principal]

- 1020102 - Fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos

[Atividade Secundária]

[ATIV. SECUNDÁRIAS]

1020101 - Preservação de peixes, crustáceos e moluscos

2591800 - Fabricação de embalagens metálicas

4930202 - Transporte ferroviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, idem municipal, interestadual e internacional

1099004 - Fabricação de gelo comum

[LEGISLAÇÃO]

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

[OBSERVAÇÕES LEGAIS]

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

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

[ OBSERVAÇÕES ]

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

Navegantes(SC), 12 de Fevereiro de 2016.

  
SERVIDOR RESPONSÁVEL

Paola

---

**De:** Daiani Silva <daianisilva.adv@gmail.com>  
**Enviado em:** segunda-feira, 16 de janeiro de 2017 15:58  
**Para:** Paola  
**Assunto:** Fwd: URGENTE - SOLICITAÇÃO do alvará sanitário e a ficha técnica do produto SARDINHA PESCADOR

Segue resposta da empresa Camil...

Utilizar este Doc.

Att:

Daiani

----- Mensagem encaminhada -----

**De:** Clarice Casanova Cordeiro <clarice.cordeiro@camil.com.br>

**Data:** 16 de janeiro de 2017 15:51

**Assunto:** RES: URGENTE - SOLICITAÇÃO do alvará sanitário e a ficha técnica do produto SARDINHA PESCADOR

**Para:** Daiani Silva <daianisilva.adv@gmail.com>

**Cc:** Elisabete Pereira de Souza Karsten <elisabete.karsten@camil.com.br>

Prezada Daiani;

A Camil Alimentos não possui Alvará Sanitário em virtude dos produtos da categoria de pescado ser regulamentados e registrados pelo MAPA/SIF (órgão federal).

Atenciosamente,

**Clarice Casanova Cordeiro** | Analista de Qualidade – Camil Alimentos S/A  
Rua Orlando Ferreira, nº 705, Machados | CEP: 88371-900 | Navegantes - SC | Brasil  
Tel.: +55 (47) 3342-9072 | Fax: +55 (47) 3342-9038

E-mail: [clarice.cordeiro@camil.com.br](mailto:clarice.cordeiro@camil.com.br)

**De:** Daiani Silva [mailto:[daianisilva.adv@gmail.com](mailto:daianisilva.adv@gmail.com)]

**Enviada em:** segunda-feira, 16 de janeiro de 2017 15:44

