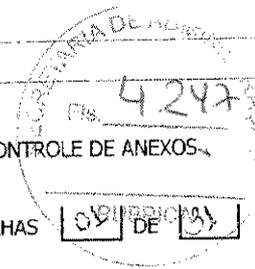


ANEXO X - VERSO



F PRODUTOS DISPENSADOS DE REGISTRO COM FABRICAÇÃO INICIADA

EMPRESA DETENTORA DE REGISTRO

CNPJ/CPF **05.342.669/0001-85**

CONTROLE DE ANEXOS

UNIDADE FABRIL

CNPJ/CPF **05.342.669/0001-85**

FOLHAS **09** DE **03**

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	ACHOCOLATADO EM PÓ		
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200082	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA AMIDOS E FECULAS	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	AMIDO DE MILHO		
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X

PRODUTO -->	CATEGORIA 4200098	DESCRIÇÃO DA CATEGORIA PÓ OU MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E	PERSPECTIVA COMERCIAL <input type="checkbox"/> MUNICIPAL <input type="checkbox"/> ESTADUAL <input checked="" type="checkbox"/> NACIONAL <input type="checkbox"/> EXPORTAÇÃO
NOME DO PRODUTO	MISTURA PARA PREPARO DE ARROZ A CARRETEIRO		
MARCA	BOA SAFRA		
TIPO(S) DE EMBALAGEM	FILME DE POLIETILENO		VALIDADE (ANO/MES/DIA) 012 <input type="checkbox"/> A <input checked="" type="checkbox"/> X

M. G. dos Santos
 Marcia Goretti dos Santos
 Nutricionista - CRN 4216
 Vigilância Sanitária

CENTRO DE TECNOLOGIA EM SAÚDE E MEIO AMBIENTE

RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 16007562

Cliente: BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA.
Endereço: Rua Alfredo Pinto, 1035 – Afonso Pena.
São José dos Pinhais - PR
Recebimento do material: 23/06/2016 Período de ensaio: 28/06 a 12/07/2016

Os resultados são restritos ao material recebido / ensaiado pelo Tecpar.
A amostragem do material é responsabilidade do cliente. Este documento só poderá ser reproduzido por inteiro.

1. MATERIAL

Identificado pelo cliente como: ACHOCOLATADO EM PÓ MARCA BOA SAFRA
DATA DE FABRICAÇÃO: 21/06/2016 – LOTE: 160621
Acondicionado em embalagem plástica.

2. SERVIÇO REALIZADO

Determinação de proteínas totais, gorduras totais, umidade e corantes artificiais.

3. METODOLOGIA

Proteínas totais – Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio - IE 502.01.026 Rev. 00. Referência: AOAC - Official Methods of Analysis – 19th ed., 2012, 928.08, 2001.11 e 991.20.
Gorduras totais (extrato etéreo) - Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio IE 502.01.004 Rev. 00. Referência: AOAC – Official Methods of Analysis, 19th ed., 2012, 920.39.
Umidade (circulação de ar) – Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio – IE 502.01.002 Rev. 00. Referência: A.O.A.C. – Official Methods of Analysis, 19th ed., 2012, 945.15.
Corantes Artificiais – Instituto de Tecnologia do Paraná – TECPAR – Instrução de Ensaio – IE 502.01.062 Rev. 00. Referência: I.A.L. Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV ed., 2005, 051 / IV e 086 / IV.

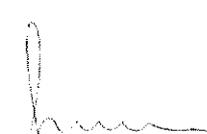
4. RESULTADOS

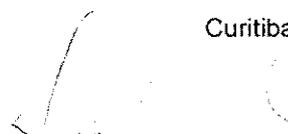
Gorduras totais, g/100g.....	0,4
Proteínas totais, g/100g.....	1,5
Umidade, g/100g.....	0,5
Corantes artificiais.....	Ausência

Observação:

- Os resultados expressam a média de duas determinações efetuadas no material recebido.

Curitiba, 12 de julho de 2016.


LISANDRA AZEVEDO GUESSER
Téc. Quím. CRQ/9ª 09402234


DANIELE CRISTINA ADÃO
Químico – CRQ.09201408

RELATÓRIO DE ENSAIO – 16007563

Página 1 de 1

Cliente: BOA SAFRA ALIMENTOS LTDA.
Endereço: Rua Alfredo Pinto, nº 1035 – Bairro Afonso Pena – São José dos Pinhais – PR.
Data de recebimento da amostra: 21/06/2016
Período de ensaio: 28/06/2016 a 01/07/2016

Os resultados são restritos ao material ensaiado / recebido no TECPAR.
A amostragem do material é responsabilidade do cliente. Este documento só poderá ser reproduzido por inteiro.

1 MATERIAL

Achocolatado em pó Marca: Boa Safra
Data de fabricação: 21/06/2016 – lote 160621

2 SERVIÇO REALIZADO

Ensaio microbiológico de alimentos

3 MÉTODOS UTILIZADOS

AMERICAN PUBLIC HEALTH ASSOCIATION. Compendium of methods for the examination of foods. Fifth Edition 2015.

Contagem de coliformes totais e termotolerantes (NMP)
Contagem pelo método do Número Mais Provável
Capítulo 8 – p. 103 a 120.
NMP=Número Mais Provável

Contagem de *Bacillus cereus* (UFC)
Contagem pelo método de plaqueamento em superfície
Capítulo 31 – p. 375 a 390
UFC = Unidade Formadora de Colônia

Pesquisa de *Salmonella* em 25 g ou 25 mL
Capítulo 36 – p. 445 a 476.

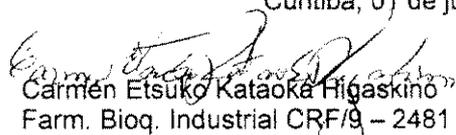
Pesquisa de *Salmonella* em 25 g ou 25 mL
OFFICIAL METHODS of ANALYSIS. AOAC Official Method 996.08 *Salmonella* in foods, enzyme-linked immunofluorescent Assay Screening Method (VIDAS® *Salmonella* [SLM] Assay), p. 147 to 149. 18th Edition, 2005.

Detection and confirmation of *Salmonella* in food products, animal feed and environment - General protocol validated ISO 16140 by AFNOR, nº BIO 12/16-09/05.

5 RESULTADOS

Contagem de coliformes totais (NMP / g) : inferior a 3
Contagem de coliformes fecais (NMP / g) : inferior a 3
Contagem de *Bacillus cereus* : inferior a 100 UFC / g
Pesquisa de *Salmonella* em 25 g : ausência em 25 g


Izabel Cristina Figel
Bióloga CRBio/07 – 09509-07D
Técnico Responsável

Curitiba, 01 de julho de 2016

Carmén Etsuko Kataoka Higaskino
Farm. Bioq. Industrial CRF/9 – 2481
Técnico Responsável

****FIM****

RELATÓRIO DE ENSAIOS N° 16007613

Página 1 de 2

Cliente: BOA SAFRA ALIMENTOS

Endereço: R. Alfredo Pinto, 1035 – Afonso Pena – São José dos Pinhais – PR.

Data de recebimento do material: 21/06/16

Período do ensaio: 28/06/2016 a 30/06/16

Os resultados são restritos ao material ensaiado/recebido no Tecpar.
A amostragem do material é responsabilidade do cliente. Este documento só poderá ser reproduzido por inteiro.

1. MATERIAL

ACHOCOLATADO EM PÓ

LOTE: 160621 - FABRICAÇÃO: 21/06/2016 – VALIDADE: 21/06/2017 – MARCA: BOA SAFRA

2. SERVIÇOS REALIZADOS

Ensaio sensorial e Ensaio Macroscópico e Microscópico de Alimentos

3. MÉTODOS UTILIZADOS

Sensorial: Instrução de Ensaios 505.03.006 – Rev. 00 – Referência: IAL – Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz – Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV ed. (1ª Ed. Digital), 2008, Cap.VI.

Macroscopia: FDA TECH. BULL. NUMBER 5 – Macroanalytical Procedures Manual, 1984 – Eletronic Version:1998.

Microscopia – Sujidades: AOAC INTERNATIONAL. Official Methods of Analysis of AOAC International, 19th ed., Gaithersburg, MD, USA, 2012 - Chapter 16 – Método: 965.38 a (16.2.01).

Microscopia - Elementos Histológicos: IAL – CACAU E CHOCOLATE EM PÓ. Em: Métodos de análises microscópicas de alimentos - parte 1 - Isolamento de elementos histológicos. Instituto Adolfo Lutz, São Paulo: Letras e letras, 1999.

4. RESULTADOS

4.1 – Parâmetros Sensoriais – após o preparo*:

Aspecto/Aparência: líquido, homogêneo	Sabor: doce, levemente de chocolate
Cor: marrom claro	Odor/aroma: característico de chocolate
Fluidez: positiva – após aquecimento	Separação de fases (após 30 min): ausência

* Conforme forma de preparo indicada no rótulo – em leite frio.



4.2 – Resultados Macroscópico e Microscópico:

Parâmetros avaliados**	Resultados#	Parâmetro para aprovação (legislação RDC 14 de 28/03/2014**)
Matéria estranha prejudicial à saúde humana	Ausência	Ausência
Ácaros mortos	Ausência	Limite de tolerância ¹ : 05 ácaros/50 g
Fragmentos de insetos não prejudiciais à saúde	06	Limite de tolerância ¹ : 25 fragmentos/50 g
Fragmentos de pelos de roedor	Ausência	Limite de tolerância ¹ : 1 fragmento/50 g
Elementos histológicos próprios do cacau <i>Theobroma cacao</i> (2)	Presença	----
Amidos e elementos histológicos estranhos (2)	Ausência	----

** Conforme especificado na RDC n° 14, de 28/03/2014 - Regulamento Técnico que dispõe sobre matérias estranhas macroscópicas e microscópicas em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências.

¹ Limites de tolerância máximos para a porção de produtos de cacau analisada em microscopia.

Utilizado 02 réplicas para a análise microscópica de sujidades leves, sendo o resultado apresentado como valor médio.

Observação: excluem-se das sujidades leves a quantificação de cinzas insolúveis e areias.

Curitiba, 01 de julho de 2016.

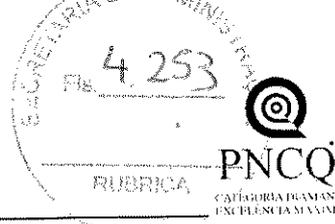
Maristela Azevedo Linhares
Maristela Azevedo Linhares
Bióloga CRBio/07 – 45745/07-D
Técnico Responsável

Daniele Cristina Adão
Daniele Cristina Adão
Químico CRQ 09201408
Gerente

*****FIM*****



LABORAN[®]
ANÁLISES LABORATORIAIS



Solicitante : **Boa Safra Alimentos LTDA**
 Endereço : **Alfredo Pinto** n. **1035** Cidade: **sao jose dos pinhais** PR
 Amostra : **Achocolatado em Pó**
 Data Coleta : **N.A.** Hora Coleta : **N.A.** Marca : **Boa Safra**
 Local da Coleta : **N.A.** Fornecedor : **N.A.**
 Amostrador : **Solicitante** Data Fabricação : **21/06/2016**
 Temp. Coleta : **N.A.** °C Temp. Recebimento : **N.A.** °C Data Validade : **21/06/2017**
 Condições Ambientais : **N.A.** Lote : **160621**
 Data recebimento : **22/08/2016** Hora receb.: **13:35** Procedimento de Coleta : **POPQ.01**
 Data do Cadastro da Amostra: **22/08/2016** Data da Impressão : **30/08/2016**



RELATÓRIO DE ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Carboidratos Totais (20).....	89,78	g/100g
Início dos Ensaios: 24/08/2016 Fim dos Ensaios: 24/08/2016		

OBSERVAÇÕES:

Metodologias:
 [20] INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos Químicos e Físicos para Análises de Alimentos, 4 Edição. Brasília, 2005, p. 126 a 130.
 Código de segurança: 8668d643363a3a22f0edd0d92c3fa202

Flavia Santiago Crucillo
CRQ 09200949

Eng. Rodrigo Stori
CRQ 09301445 - 9º RE

A presente análise tem seu valor restrito a amostra entregue no laboratório
 A reprodução total ou parcial deste relatório só poderá ser feita sob autorização expressa do diretor do laboratório

Página : 1

CENTRO TÉCNICO ADMINISTRATIVO

RUA LOANDA, 203 - TEL (41) 3588-0000 - CALL CENTER: 3588-0011 - CEP: 83040-170 - SÃO JOSÉ DOS PINHAIS - PR - www.laboran.co
 email: laboran@laboran.com.br - reg. INMETRO/CTLE04 N° 104 - reg. PNCQ N°0193 - CNEN-AL - 0376 - CRM N° 3421 - CRBM 1° 2001/1179-1- CRQ-IX reg. 02680- CRF-EM 2773/0 Res. Téc. Dr. Edson Stori CRF-Pr: 5522 - Dir. Dr. Jk CRF-Pr: 641 Resp. Téc. Div. Alimentos Dr. Rodrigo Stori - CRQ-IX 9301445 CNPJ 76.652.122/0001-24 - Ins. Municipal 2863-7 - DICO 012/11/01
 O valor preditivo dos testes laboratoriais depende da situação clínico-epidemiológica do(a) paciente e está sujeito à interferências fisiológicas, farmacológicas e anal