

MEMORANDO SEI Nº 4176683/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 16 de julho de 2019.

À Secretaria de Administração e Planejamento Unidade de Processos

Assunto: Resposta ao Memorando SEI 4085441 - SAP.UPR.

Em resposta ao Memorando 4085441, referente às amostras do Pregão Eletrônico nº 106/2019, para Registro de Preços, visando a futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville;

Informamos:

1 - As amostras referentes aos itens 05, 09, 10, 25, 26, 28, 29, 30, 33, 34, 35, 36, 39, 44, 45, 46, 49, 50, 52, 53, 54 e 55 apresentadas pela empresa AV Comércio Atacadista Ltda foram APROVADAS após realização de análise documental e sensorial;

2 - As amostras referentes aos itens 01, 03, 04, 12, 17, 24, 32, 40 e 56 foram REPROVADAS após realização de análise documental e sensorial.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 12:08, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 12:09, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ariel Vieira, Gerente**, em 16/07/2019, às 12:21, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4176683** e o código CRC **51964A1A**.



PREFEITURA
**BALNEÁRIO
CAMBORIÚ**

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

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº27007

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

A.V. COMÉRCIO ATACADISTA EIRELI

Denominação Comercial - Nome Fantasia

CNPJ/CPF

16.858.182/0001-76

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

Nº

RUA EDGAR LINHARES

742

Bairro

Município/Estado

NOVA ESPERANÇA

BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Atividade:

- 46.91-5-00 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios
- 46.33-8-01 - Comércio atacadista de frutas, verduras, raízes, tubérculos, hortaliças e legumes frescos
- 46.34-6-01 - Comércio atacadista de carnes bovinas e suínas e derivados
- 46.34-6-03 - Comércio atacadista de pescados e frutos do mar
- 46.35-4-99 - Comércio atacadista de bebidas não especificadas anteriormente
- 46.37-1-04 - Comércio atacadista de pães, bolos, biscoitos e similares
- 46.39-7-01 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral
- 46.41-9-02 - Comércio atacadista de artigos de cama, mesa e banho
- 46.41-9-03 - Comércio atacadista de artigos de armarinho
- 46.42-7-01 - Comércio atacadista de artigos do vestuário e acessórios, exceto profissionais e de segurança
- 46.43-5-01 - Comércio atacadista de calçados
- 46.43-5-02 - Comércio atacadista de bolsas, malas e artigos de viagem
- 46.45-1-01 - Comércio atacadista de instrumentos e materiais para uso médico, cirúrgico, hospitalar e de laboratórios
- 46.46-0-01 - Comércio atacadista de cosméticos e produtos de perfumaria
- 46.46-0-02 - Comércio atacadista de produtos de higiene pessoal
- 46.47-8-01 - Comércio atacadista de artigos de escritório e de papelaria
- 46.49-4-01 - Comércio atacadista de equipamentos elétricos de uso pessoal e doméstico
- 46.49-4-04 - Comércio atacadista de móveis e artigos de colchoaria
- 46.49-4-05 - Comércio atacadista de artigos de tapeçaria; persianas e cortinas
- 46.49-4-06 - Comércio atacadista de lustres, luminárias e abajures
- 46.49-4-08 - Comércio atacadista de produtos de higiene, limpeza e conservação domiciliar

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

VÁLIDO ATÉ

31/12/2019

Concedido por:

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Autoridade de Saúde

Ramires Assis Naschehvang
Ramires Assis Naschehvang
Diretor do Setor de Alimentos
Portaria 25241/2018

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

RECEBIDO EM:

Vistoriado:



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



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO 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 de Lei, etc...

DECLARA para os devidos fins de direito que, o documento em anexo identificado individualmente em cada *Código de Autenticação Digital*¹ ou na referida sequência, foi autenticados de acordo com as Legislações e normas vigentes².

DECLARO ainda que, para garantir transparência e segurança jurídica de todos os atos oriundos dos respectivos serviços de Notas e Registros do Estado da Paraíba, a Corregedoria Geral de Justiça editou o Provimento CGJPB Nº 003/2014, determinando a inserção de um código em todos os atos notoriais e registrais, assim, cada Selo Digital de Fiscalização Extrajudicial contém um código único (por exemplo: **Selo Digital: ABC12345-X1X2**) e dessa forma, cada autenticação processada pela nossa Serventia pode ser confirmada e verificada tantas vezes quanto for necessário através do site do Tribunal de Justiça do Estado da Paraíba, endereço <http://corregedoria.tjpb.jus.br/selo-digital/>

A autenticação digital do documento faz prova de que, na data e hora em que ela foi realizada, a empresa **A.V. COMERCIO VAREJISTA LTDA** tinha posse de um documento com as mesmas características que foram reproduzidas na cópia autenticada, sendo da empresa **A.V. COMERCIO VAREJISTA LTDA** a responsabilidade, única e exclusiva, pela idoneidade do documento apresentado a este Cartório.

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **27/12/2018 14:03:42 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevêdo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevêdo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa **A.V. COMERCIO VAREJISTA LTDA** ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

Para informações mais detalhadas deste ato, acesse o site <https://autdigital.azevedobastos.not.br> e informe o *Código de Consulta desta Declaração*.

Código de Consulta desta Declaração: 1141107

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **27/12/2019 13:48:37 (hora local)**.

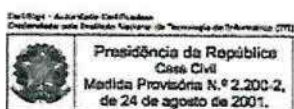
¹**Código de Autenticação Digital:** 87742712181346380346-1

²**Legislações Vigentes:** Lei Federal nº 8.935/94, Lei Federal nº 10.406/2002, Medida Provisória nº 2200/2001, Lei Federal nº 13.105/2015, Lei Estadual nº 8.721/2008, Lei Estadual nº 10.132/2013 e Provimento CGJ Nº 003/2014.

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bd87deef3225bef4c3a5717ab4a35a43ed5ba4d0ebee912da2d5780d07909d08ae9bf14a419d77534105016f5ec
122d626b86387afdc1999f0df79c235a38a53e



PREFEITURA DE JOINVILLE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 106/2019

**RECIBO ENTREGA AMOSTRAS, FICHAS TECNICAS ALVARAS SANITARIOS/SIF/MAPA DOS
FABRICANTES E ALVARA SANITARIO NOSSO (LICITANTE)**

À Secretaria de Administração e Planejamento

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
1	Achocolatado em Pó. Ingredientes: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não poderá conter leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten ou traços de gluten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 5 meses.	KG	4	NUTRIFORTE
3	Amido de Milho. Características técnicas: produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Para consumo de crianças a partir de 6 meses. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas com peso líquido de 500g. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano	KG	4	MAIS CERTA NEILAR
4	Arroz Integral. Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Integral, 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, 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.	KG	4	SAFRA
5	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 5 kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	KG	4	SAFRA
9	Biscoito Salgado com Gergelim. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, açúcar invertidos, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada. Deverá ser elaborado com óleo vegetal não hidrogenado. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Em embalagem de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 250g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 6 meses.	KG	4	ORQUIDEA

10	Biscoito salgado integral. Sem leite. Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Em embalagem intacta de até 500g. Para produtos entre 250 a 500g deverá conter embalagem dupla BOPP mais polietileno. Para produtos abaixo de 200g deverá ser embalado em filme laminado BOPP mais BOPP perolado ou laminado, de forma que assegure a qualidade e a crocância do alimento. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	KG	4	LIANE
12	Bombom de chocolate. Com 20g cada, podendo variar em 5g para mais ou menos. Ingredientes: açúcar, gordura vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amendoim e/ou castanha de caju, soro de leite em pó, sal emulsificantes, fermento químico, aromatizantes. Contém glúten. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica de polietileno resistente, contendo 1Kg. Prazo de validade: mínimo de 6 meses.	KG	4	SONHO DE VALSA
17	Coco ralado úmido e adoçado. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionado em pacote de polietileno, peso líquido 50g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	KG	4	UNICOCO
24	Doce De Leite – Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	4	NECTAR
25	Ervilha em conserva. Ingredientes: ervilha, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 315g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com pelo líquido drenado de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	KG	4	GOIAS VERDE
26	Extrato de Tomate simples e concentrado. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em lata de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento ou em embalagem Tetra Brik Asséptic com peso líquido de até 350g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	KG	4	BONARE
28	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.	KG	4	MANA

29	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 sãos 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 e bem vedado, contendo 5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses.	KG	4	AURIVERDE
30	Farinha de Trigo Integral. Ingredientes: Farinha de trigo integral. Características Técnicas: Fina. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos, limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Não deverá apresentar mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente ou papelão bem vedado, contendo 1 quilograma. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	KG	4	ORQUIDEA
32	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. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	KG	4	RESERVA
33	Fermento biológico - Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, embalados a vácuo com peso de 125g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	4	APTI
34	Fermento químico - Características Técnicas: Fermento elaborado a base de Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. O produto não poderá conter sujidades ou matérias estranhas. Deverá apresentar cor, cheiro e odor característicos do produto. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas ou plástico de 100g. Prazo de Validade: Mínimo de 8 meses.	KG	4	APTI
35	Flocos de Milho ou Fubá pré-cozido. Características técnicas: Não poderá conter glúten. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Embalagem: deverá estar intacta, acondicionado em embalagem plástica resistente, bem vedada, contendo até 1Kg. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses.	KG	4	SINHA
36	Leite condensado. Ingredientes: Leite integral/concentrado, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres contendo 395g, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento ou tetrapack Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	4	PIRACANJU BA

39	Leite Integral Longa Vida - Características Técnicas: Leite integral, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Sanitária Municipal, Estadual ou Federal conforme necessidade. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Acondicionada em embalagem tetrapack ou Tetra Brick Asseptic, contendo 1 litro. As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujeira, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: mínimo de 3 meses	LITRO	4	REALTA
40	Lentilha. Características Técnicas: Lentilha, classe: misturada, tipo 1. Não poderá apresentar mal estado de conservação, fermentação, mofo, odor estranho, carunchos ou detritos. Não deverá apresentar percentuais de impurezas acima de 0,5% (grãos queimados, pedras, cascas). Não poderá conter glúten. Embalagem: Pacotes, contendo 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 05 meses.	KG	4	CAROL
44	Macarrão parafuso. Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contêm glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	4	DIANA
45	Macarrão tipo espaguete. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contêm glúten. Embalagem: acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado de 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	KG	4	DIANA
46	Maionese, Ingredientes: Água, óleo vegetal, ovos pasteurizados, amido modificado, vinagre, açúcar, sal, suco de limão, acidulantes, conservantes, aromatizantes e antioxidantes. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em potes plásticos vedados peso líquido 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses.	KG	4	SOYA
49	Milho verde em conserva. Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento, com peso líquido de 320g e peso líquido drenado de 200g, ou sachê com peso líquido drenado de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano.	KG	4	GOIAS VERDE
50	Óleo de girassol. Características Técnicas: Óleo de girassol, 100% refinado. Não poderá apresentar mistura de outros óleos, odor forte ou intenso e volume insatisfatório. Não poderá conter antioxidante TBH ou TBHQ. Poderá conter antioxidante ácido cítrico. Não poderá conter glúten. Não poderá ser de origem transgênica. Embalagem: Acondicionada em embalagem Plástica contendo 900ml. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	LITRO	4	SINHA
52	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 sujeiras, micro-organismos 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.	KG	4	ZIZO

53	Sardinha - Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência 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. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido 130g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	KG	4	88
54	Suco de Abacaxi Integral. Características Técnicas: Suco de abacaxi integral, sem adição de água, sem adição de açúcar, sem corantes artificiais e sem conservantes. Não alcoólico. Não fermentado. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deverá ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionado em embalagens longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500ml de suco de abacaxi. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco para três partes de água). Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.	LITRO	4	ZENIT
55	Suco De Maracujá. Características técnicas: Suco de maracujá integral ou concentrado, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagens longa vida, frascos de polietileno ou vidro transparente, resistentes, com capacidade de até 1500 ml do suco de maracujá. Rendimento: 1:9 (Uma parte de suco para nove partes de água). Prazo de validade: mínimo de 12 meses.	LITRO	4	ZENIT
56	Suco de uva integral. Características Técnicas: suco de uva integral, sem adição de água, sem corantes artificiais, sem adição de açúcar e sem conservantes. Não alcoólico. 100% natural. Sem necessidade de refrigeração para estocagem. O produto não poderá conter glúten. O produto deve ser preparado com frutas sãs, limpas e isentas de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem: Acondicionada em embalagem longa vida, frascos de polietileno, vidro verde ou vidro transparente, resistentes com capacidade de até 1500ml de suco de uva. Rendimento: 1:3 (Uma parte de suco de uva para três partes de água). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.	LITRO	4	DEL NONO

Balneário Camboriú, 09 de julho de 2019.

HILTON DELGADO DOS SANTOS.

CPF: 004.492.999-45 RG: 5.132.173-4

REPRESENTANTE LEGAL

CERTIFICO que o Material constante
deste documento foi Recebido e aceito.
Prestado

Em, 09 / 7 / 2019

Nome:

Matrícula:

Assinatura:
Carlos César Marques
Coordenador
Matr. 28884

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Produto: Alimento Achromolado em Pó Vitaminado	Revisão 03
MARCA: Nutriforte		
Número:		Data: 17/10/2017

- 1 – Descrição:
- 1.1 – Definição: Alimento achocolatado em pó vitaminado
- 2 – Especificação:
- 2.1 – Lista de ingredientes: Açúcar, cacau alcalino lecitinado, maltodextrina, sal, vitaminas (A, C, B1, B2, B6, PP, E) e aromatizantes.
- NÃO CONTEM GLUTEN
- ALERGICOS: CONTEM DERIVADO DE SOJA.
- PODE CONTER TRAÇOS DE LEITE.
- 2.2 – Sensorial:
- Cor: marrom característico.
 - Odor: Característico.
 - Sabor: Característico.
 - Aparência: pó fino, uniforme e homogêneo.
- 2.3 – Físico-química:

Análise	Parâmetros
Umidade (%)	Mínimo Máximo
	- 5,0

2.4 – Solubilidade: Solúvel em água.

2.5 – Microbiológica

Microorganismo	Limite Máximo
Coliformes a 45°C	<10 NMP/g
Salmonella sp.	Ausente em 25g
B. Cereus	<5x10 ³ UFC/g

2.6 – Contaminantes Inorgânicos

Contaminante	Limite máximo
Arsênio	0,20mg/Kg
Chumbo	0,20mg/Kg
Cádmio	0,20mg/Kg

2.7 Granulometria: Não aplicável.

2.8 Macroscopia e Microscopia

Característica	Padrão
Sujeidades, matéria estranha, fragmentos de insetos	Ausente

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Produto: Alimento Achromolado em Pó Vitaminado	Revisão 03
MARCA: Nutriforte		
Número:		Data: 17/10/2017

2.9 – Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 20 g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	100 Kcal=420kJ	5
Carboidratos	24g	8
Sódio	25mg	1
Vitamina A	240mcg RE	40
Vitamina C	18mg	40
Vitamina B1	0,42mg	35
Vitamina B2	0,48mg	37
Vitamina B6	0,6mg	46
Vitamina PP	5,4mg	34
Vitamina E	3mg	30

Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.

*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD Não estabelecido.

2.10 – Alérgenos:

Alérgenos	Presença		Contém traços	
	Sim	Não	Sim	Não
Cereais que contêm glúten: centeio, cevada, aveia, espelta e produtos a base de cereais.		X		X
Crustáceos e produtos à base de crustáceos		X		X
Ovos e produtos à base de ovos.		X		X
Peixes e produtos à base de peixe.		X		X
Amendoins e produtos à base de amendoins.		X		X
Soja e produtos à base de soja.	X		X	
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose).		X		X
Frutos de casca rija, amêndoas, avelãs, nozes, castanhas		X		X
Aipos e produtos à base de aipos		X		X
Mostarda e produtos à base de mostarda.		X		X
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de		X		X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a		X		X
Tremoço e produtos à base de tremoço.		X		X
Moluscos e produtos à base de moluscos.		X		X

2.11 – Presença de OGM (Organismo Geneticamente Modificado):

Informação		Presença/Ausência	Onde
OGM (Organismo Geneticamente Modificado)	Ausência		

01

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Produto: Alimento Achocolatado em Pó Vitaminado	
	MARCA: Nutriforte	
	Número:	
	Revisão 03	
		Data: 17/10/2017

3 – Validade:

- 3.1 – Prazo: 12 meses a partir da data de fabricação, na embalagem original.
- 3.2 – Condições: Manter em local seco, à temperatura ambiente (não superior a 30°C). Evitar exposição à luz solar e umidade. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.

4 – Embalagem:

- 4.1 – Embalagem Primária: embalagem de polietileno metalizado, contendo 1,001kg do produto, hermeticamente fechada por termosoldagem na vertical e horizontal.
- 4.2 – Embalagem Secundária: fardos de papel KRAFT com 10 unidades.

5- Armazenamento:

Em local limpo, seco e arejado a temperatura máxima de 30°C. Ao abrigo da luz solar e umidade.

6-Transporte:

Em caminhões limpos, secos, sem resíduos de substâncias químicas, tóxicas, graxas e/ou lubrificantes e isentos de infestações.



7- Dados Comerciais

- 7.1- Código de barras DUN 14:
1 7897328201277
- 7.2- Código de barras EAN:
7897328201270

7.3- Dados de carregamento e Transporte:

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA		
	Produto: Alimento Achocolatado em Pó Vitaminado	
	MARCA: Nutriforte	
	Número:	
	Revisão 03	
		Data: 17/10/2017

Peso Líquido caixa	Peso bruto caixa	Classificação fiscal
10	10,6	1806.90.00

8- Legislação

BRASIL Resolução – RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001- REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE PADRÕES MICROBIOLÓGICOS PARA ALIMENTOS. Disponível em <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33880/2568070/RDC_12_2001.pdf?15fdd6-3767-4527-bf6c-740a040082c9>

BRASIL Resolução - CNIPA nº 12, de 1978. Disponível em: <http://www.anvisa.gov.br/anvisa/legis/resol/12_78.pdf>

BRASIL Resolução RDC nº 264, de 22 de setembro de 2005-REGULAMENTO TÉCNICO PARA CHOCOLATE E PRODUTOS DE CACAU." Disponível em: <http://www.aap.org.br/doc/resolucao_rdc_264_de_22_de_setembro_2005.pdf>

BRASIL Resolução RDC nº 7, de 18 de fevereiro de 2011-"Regulamento Técnico sobre limites máximos tolerados (LMT) para micotoxinas em alimentos". Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2988262/RDC_07_2011_COMP.pdf?afe3054-bc59-4e27-85c0-7800692e2f99c9>

BRASIL Resolução -RDC Nº 42, DE 29 DE AGOSTO DE 2013. "Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos." Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2013/rdc0042_29_08_2013.html

BRASIL RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 14, DE 28 DE MARÇO DE 2014. "Dispõe sobre metais estranhos macroscópicos e microscópicos em alimentos e bebidas, seus limites de tolerância e dá outras providências." Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0014_28_03_2014.pdf



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DIRETORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO

1521/18

A Diretoria de Vigilância Sanitária, nos termos da Legislação Sanitária Municipal (Lei Complementar 103/2011), concede o presente Alvará Sanitário ao estabelecimento abaixo qualificado, considerando como adequadas suas condições higiênico-sanitárias no momento da fiscalização. Seu(s) responsável(is) assume(m) cumprir a legislação vigente e observar as boas práticas referentes à(s) atividade(s) licenciada(s).

Razão Social: NUTRIWAY FOODS INDUSTRIA ALIMENTÍCIA LTDA.....

Endereço: RUA PETÚNIA, 347.....

Bairro: CHÁCARAS BOA VISTA.....

CNPJ/CPF: 14.906.839/0001-06

CNAE's:

Atividade(s) Licenciada(s): FABRICAÇÃO DE MISTURA PARA O PREPARO DE ALIMENTOS

Responsável Técnico: SANDRA DIAS BRUM- CRQ/MG 02412240

Este documento foi emitido em atendimento ao Processo nº 03.A.18086/18 e é válido até **27 de novembro de 2019**.
Sua renovação deve ser requerida 120 dias antes do vencimento conforme art. 48, I e § 3º da LC 103/2011.

Contagem, 27 de novembro de 2018.

Rodrigo Torres dos Santos
Superintendente
Vigilância em Saúde
Autoridade Sanitária
Matrícula: 204036

OBSERVAÇÕES: 1 - O Alvará Sanitário deve ficar exposto em local visível dentro do estabelecimento (art. 48, §1º da LC 103/2011).
2 - A presente licença terá validade de 1 ou 3 anos a partir da sua data de emissão (art. 48, I e §3º da LC 103/2011).
3 - Este Alvará poderá, a qualquer tempo, ser suspenso, cassado ou cancelado, no interesse da saúde pública (art. 41, §3º c/c art. 48, §5º da LC 103/2011).

01



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4157147/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:01
PRODUTO: Achocolatado em pó	MARCA: Nutriforte	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Nutriway Foods Indústria Alimentícia Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor		X	Coloração muito clara, caracterizando excesso de açúcar.
Odor	X		
Sabor		X	Sabor doce acentuado, caracterizando excesso de açúcar.
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: A embalagem do produto afirma que pode conter derivados de leite, entretanto, de acordo com o termo de referência do edital este item " não poderá conter leite ou traços de leite".

Assinatura Responsável Técnico: _____



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:36, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:48, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4157147** e o código CRC **E71358F5**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4157147v6



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4255042/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 29 de julho de 2019.

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 - SEGUNDA AMOSTRA

PREGÃO: 106/2019	LOTE:	ITEM:01
PRODUTO: Achocolatado em pó	MARCA: Nutriforte	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Nutriway Foods Indústria Alimentícia Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência	X		
Cor		X	Coloração muito clara, caracterizando excesso de açúcar.
Odor	X		
Sabor		X	Sabor doce acentuado, caracterizando excesso de açúcar.
Textura/consistência	X		
Cocção/Rendimento	X		

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: Na análise da **segunda amostra**, a embalagem do produto afirma que pode conter derivados de leite, entretanto, de acordo com o termo de referência do edital este item " não poderá conter leite ou traços de

leite".



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor(a) Público(a)**, em 29/07/2019, às 12:20, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**, **Servidor(a) Público(a)**, em 29/07/2019, às 12:21, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4255042** e o código CRC **812B754B**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4255042v4



Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul –SC
CNPJ nº 80.996.556/0001-19 Inscr. Est. 251.723.666

FICHA TÉCNICA MAISCERTA

1- Identificação do produto

Nome do produto: Maiscerta.

n.º do registro no Ministério da Saúde: 4.8914.0022.001-2

Marca: Neilar

2-Identificação do fabricante

Nome: Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Endereço: Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul –SC

Fone/Fax: (0xx47) 521-4719

3-Identificação da empresa proponente

Nome: Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Endereço: Rua Imperatriz Leopoldina, 55 Rio do Sul –SC

Fone/Fax: (0xx47) 521-4719

4-Características do produto

4.1-Ingredientes: Amido de Milho, produto puro e natural derivado do milho, polímero composto por unidades de *a-D-glucose* constituído por cadeias de amilose e amilopctina.

4.2-Composição centesimal

Proteínas:	6,90 g %
Carboidratos:	71,54 g %
Lipídeos:	14,39 g %
Fibras:	0,20 g %
Resíduo Mineral Fixo:	1,53 g %
VET:	443,27 kcal %
Umidade:	5,44 g %
Lactose:	1,11 g %
Colesterol:	38 mg %

5-Embalagem:

Caixa de Papelão kraft contendo 20 pacotes de polietileno 500 gramas cada.

6-Armazenagem

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes. Embalagem original inviolada.

Empilhamento máximo 8 caixas.

8-Prazo de Validade

Lote/Fab. 10/12/16 **Val.** 10/12/18. Respeitar as condições de armazenagem.

9-Responsável Técnico pela fabricação do produto

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Profissão: Engenheiro Químico

Conselho Regional: Crea/SC n.º de inscrição: 13300075.

Cargo: RESP. TÉCNICO

Documento emitido via eletrônica, dispensado de assinatura.

3



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO DO SUL
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE RIO DO SUL
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

VALIDADE: 2 de Abril de 2020

NÚMERO: 37/2019

Razão Social:	NEILAR INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA		
Nome Fantasia:			
CPF / CNPJ:	80.996.556/0001-19	Telefone:	
Endereço:	Estrada Boa Esperança, 565		
Bairro:	Fundo Canoas		
Município:	RIO DO SUL / SC	AFE/AE:	

ATIVIDADES(A)

Beneficiamento de condimentos e especiarias
Indústria e Comércio Atacadista de Alimentos Não Perecíveis
Fabricação de Pós Alimentícios
Fabricação de Refrescos, xaropes e pós p. refrescos, exceto refrescos de frutas
Comércio atacadista de bebidas não especificados anteriormente
Transporte de alimentos não perecíveis

VIGILÂNCIA
Sanitária

OBSERVAÇÕES

Responsável Legal: NEILAR INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

Responsável Técnico:

JORGE LUIS BLOSFELD 13300075-CRQ/SC

AUTORIDADE DE SAÚDE


Nadir Marchi
Diretora de Vigilância
Sanitária e Epidemiológica
Matrícula: 218.6.01
Sec. Mun. de Saúde de Rio do Sul



8BB2D70308
Consulte a autenticidade em
riodosul.atende.net/vigilancia

ESTE DOCUMENTO DEVERÁ FICAR EXPOSTO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4157518/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:03
PRODUTO: Amido de milho	MARCA: Maiscerta	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 500 g	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: O endereço do alvará sanitário entregue difere do endereço da embalagem.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:36, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:49, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/>
informando o código verificador **4157518** e o código CRC **61473411**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4157518v4

FICHA TECNICA DE PRODUTO

Identificação de Produto:

Nome: ARROZ BENEFICIADO PARBOILIZADO INTEGRAL

Marca: SAFRA INTEGRAL

Identificação do Fabricante:

Nome: Safra Alimentos Ltda.

Endereço: Rodovia Antônio Valmor Canela, 2200 Forquilha – SC

Fone: (48) 3463-1608

Data da Elaboração: 19/10/2018

Características de Produto:

Descrição: ARROZ BEN.LONGO FINO TP 1 - SAFRA INTEGRAL 30x1

Ingredientes: arroz beneficiado parboilizado polido longo fino tipo 1, Não contém Glúten.

Características:

Classe: Longo Fino

Subgrupo: Parboilizado Polido

Grupo: Beneficiado

Tipo 1

Composição:

Informação Nutricional – Porção de 50 g ¼ xícara		
Quantidade por porção		% vd
Valor Energético	176Kcal=736KJ	10%
Carboidratos	35g	11%
Proteína	4,0g	5%
Gorduras Totais	1,1g	2%
Gorduras Saturadas	0g	0%
Gordura Trans	0g	**
Colesterol	0g	0%
Fibra Alimentar	2,0g	7%
Sódio	0mg	0%
Ferro	0,59	4%
Cálcio	8mg	1%
Fósforo	127mg	16%
Magnésio	67mg	9%
Potássio	69mg	***
% 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.		

Características Sensoriais:

Aspecto: Grãos descascados e polido próprio

Cor: Própria

04

Odor antes do preparo: Característico
Odor após preparo: Característico
Sabor após preparo: Característico
Teste de cocção: Aprovado, cozinha em menos de 20 minutos.

Umidade: 12,8%
Solubilidade: Não se Aplica
Forma de conservação e Armazenamento: Em local seco e arejado protegido de luz intensa e das pragas e insetos.
Prazo de Validade: 180 Dias

Embalagem primária:

Descrição do material utilizado: Embalagem de polietileno de média densidade e polipropileno, impresso.
Peso líquido da Embalagem: 1kg

Embalagem secundária:

Descrição do material Utilizado: Embalagem de polietileno de média densidade e polipropileno, impresso.
Peso líquido da Embalagem: 30x1 kg

Cuidados no armazenamento: Empilhamento Máximo de 10x10

Modo de preparo: Coloque em uma xícara de arroz SAFRA e deixar fritar. Junte duas xícaras de água quente. Sal a gosto. Deixe cozinhar por 15 min. Retire do fogo, abafe por mais 10 minutos. Pronto! O arroz SAFRA está pronto para servir (Porção para 4 pessoas)

Responsável Técnico:

Nome:

Formação:

Cargo na Empresa:

Nº de registro no órgão de classe:

Poliana Ghisi Minatto

Nutricionista

CRN10 1819

Poliana Ghisi Minatto
Nutricionista
CRN10 1819

Assinatura e Carimbo do RT:



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

PARA	SÉRIE. 132	Nº. 365/19
☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS.		
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)		
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS.		
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA SAFRA ALIMENTOS LTDA		CNPJ OU CPF Nº. 85.288.918/0001-30
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO SAFRA ALIMENTOS		
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA). ROD: ANTÔNIO VALMOR CANELA		Nº. 2200
BAIRRO SANTA ISABEL	FORQUILHINHA	FONE 34631608
PROPRIETÁRIO E OU RESPONSÁVEL EVERALDO MINATTO		
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE. DEPÓSITO DE PRODUTOS PERECÍVEIS		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR / SER HABITADA, CONFORME A LEI MUNICIPAL Nº 274 DE 21 DE DEZEMBRO DE 1993 E A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.		
PRAZO DE VALIDADE 31/03/20		
LOCAL E DATA FORQUILHINHA, 08 DE ABRIL DE 2019.		
CONCEDIDO POR SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE FORQUILHINHA		
AUTORIDADE DE SAÚDE FABRÍCIO FERREIRA COORDENADOR DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE		
OBSERVAÇÕES MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

405



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4157611/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:04
PRODUTO: Arroz integral	MARCA: Safra	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Safra Alimentos Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra		X	Embalagem perfurada

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: A amostra apresentada contém carunchos, larvas, e embalagem perfurada por carunchos.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:37, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:50, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/>
informando o código verificador **4157611** e o código CRC **D52D3EF0**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4157611v4



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4157695/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:04
PRODUTO: Arroz integral - Amostra nº 2	MARCA: Safra	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Safra Alimentos Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra		X	Embalagem perfurada

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: A amostra nº 2 analisada também apresentou carunchos, larvas, e embalagem perfurada por carunchos.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:37, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:50, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/>
informando o código verificador **4157695** e o código CRC **BBB8D53E**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4157695v4

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

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto:

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

Identificação do Fabricante:

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

Características do Produto:

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção:	%VD (*)	
Valor Energético kj (kcal)	735kj (173kcal)	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,2 g	4
Gorduras totais, das quais:	0,6 g	1
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 referencia com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

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

05



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

PARA	SÉRIE 132	Nº 365/19
☒ ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS.		
☐ HABITAÇÃO (HABITE-SE)		
☐ ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ - ESCOLAR E OUTROS.		
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA SAFRA ALIMENTOS LTDA		CNPJ OU CPF Nº. 85.288.918/0001-30
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO SAFRA ALIMENTOS		
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA). ROD: ANTÔNIO VALMOR CANELA		Nº. 2200
BAIRRO SANTA ISABEL	CIDADE FORQUILHINHA	FONE 34631608
PROPRIETÁRIO E OU RESPONSÁVEL EVERALDO MINATTO		
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE. DEPÓSITO DE PRODUTOS PERECÍVEIS		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR / SER HABITADA, CONFORME A LEI MUNICIPAL Nº 274 DE 21 DE DEZEMBRO DE 1993 E A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.		
PRAZO DE VALIDADE 31/03/20		
LOCAL E DATA FORQUILHINHA, 08 DE ABRIL DE 2019.		
CONCEDIDO POR SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE FORQUILHINHA		
AUTORIDADE DE SAÚDE FABRÍCIO FERREIRA COORDENADOR DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE		
OBSERVAÇÕES MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO		

405



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4157757/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:05
PRODUTO: Arroz parboilizado	MARCA: Safra	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Safra Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 5 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,



Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:37, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:51, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4157757** e o código CRC **E6E18BC9**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4157757v4



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FT – 098
Revisão: 001
Data: 31/01/13
Pág.: 1 de 2

Nome do produto: Biscoito Salgado Cracker com Gergelim

FICHA TÉCNICA

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 interesterificada, gergelim, apicar invertido, sal, extrato de malte, fermento químico (bicarbonato de sódio), estabilizante (lecitina de soja) e melhoradores de farinha (protease e metabisulfito de sódio). **CONTEM GLÚTEN.** Este produto pode conter traços de leite ou derivados, devido ao fato de ser produzido em uma fábrica que manipula estes ingredientes.

Micotóxicológicas:

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.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção de 30g (8 biscoitos)			
	Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	127kcal = 533kJ		6
Carboidratos	20g		7
Proteínas	3,7g		5
Gorduras Totais	3,7g		7
Gorduras Saturadas	1,6g		7
Gorduras Trans	0g		**
Gorduras Monoinsaturadas	1,4g		**
Gorduras Poliinsaturadas	0,7g		**
Colesterol	0g		0
Fibra Alimentar	1,3g		5
Sódio	360mg		15

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. 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

APRESENTAÇÃO

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
5929	Cracker com Gergelim 400g	Caixa	20

TONDO S.A.
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caixa do SURS - CEP 96115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 97000-000 - Fone (54) 3055.0000 - Fax (54) 3055.0038
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Cito, 1430 - Fúndos - Bairro São Luz - Canoas/RS - CEP 92400-000 - Fone (51) 3017.0150 - Fax (51) 3017.0156
Centro de Distribuição Fajã: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Tapera - Ipiranga - CEP 88316-001 - Fone (47) 3043.9600 - Fax (47) 3043.9605
www.tondos.com.br



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FT – 098
Revisão: 001
Data: 31/01/13
Pág.: 2 de 2

Nome do produto: Biscoito Salgado Cracker com Gergelim

FICHA TÉCNICA

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

ARMAZENAMENTO

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

EMPILHAMENTO

Código	Empilhamento Máximo
5929	4

PRAZO DE VALIDADE

8 meses.

FICHA DE ALERGENICOS

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



TONDO S.A.
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caixa do SURS - CEP 96115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 97000-000 - Fone (54) 3055.0000 - Fax (54) 3055.0038
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Cito, 1430 - Fúndos - Bairro São Luz - Canoas/RS - CEP 92400-000 - Fone (51) 3017.0150 - Fax (51) 3017.0156
Centro de Distribuição Fajã: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Tapera - Ipiranga - CEP 88316-001 - Fone (47) 3043.9600 - Fax (47) 3043.9605
www.tondos.com.br

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

NÚMERO 259818	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 21/12/2019	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

RS 122, Nº 10668, KM 66, BAIRRO: FORQUETA

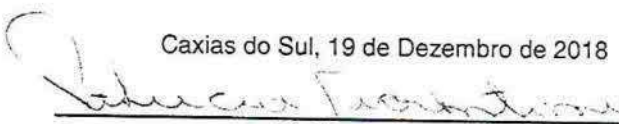
RAMO DE ATIVIDADE

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, 19 de Dezembro de 2018

Vigilância Sanitária



*Itens = 09,30
44,45*



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4157829/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:09
PRODUTO: Biscoito salgado com gergelim	MARCA: Orquídea	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Tondo S.A.		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:38, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4157829** e o código CRC **35891CE6**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4157829v4



BRIEFING TÉCNICO DE PRODUTO PARA RÓTULO/ EMBALAGEM

[Preencher os campos em azul com as informações indicadas]

Denominação:	Biscoito Cream Cracker Integral	07/04/2017
Volume:	Peso Líquido 400g	

Informação Nutricional:			
Porção de 30 gramas (6 Biscoitos)			
Quantidade / Porção	% VD (*)		
Item	V. nutricional	Valor diário	
Valor Energético	121 kcal = 508 kJ	7	
Carboidratos	20g dos quais:	7	
Sacarose	11,83g	**	
Maltose	**	**	
Glicose	**	**	
Lactose	**	**	
Proteínas	3,3g	4	
Gorduras Totais	3,0g	5	
Gorduras Saturadas	1,0g	5	
Gorduras Trans	0g	**	
Gorduras Monolinsaturadas	1,72g	**	
Gorduras Polinsaturadas	0,78g	**	
Colesterol	0mg	0	
Fibra Alimentar	1,4g	6	
Sódio	293mg	12	

(*)%VD - 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.

Ingredientes: FARINHA DE TRIGO INTEGRAL, FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, ÁGUA, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA ZERO TRANS, AÇÚCAR INVERTIDO, AÇÚCAR, SAL, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FIBRA, FERMENTO BIOLÓGICO, FERMENTOS QUÍMICOS (BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIO E PIROFOSFATO DE SÓDIO), PROTEÍNA, METABISSULFITO DE SÓDIO. SEM COLESTEROL, SEM LACTOSE. ISENTOS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL. CONTÉM GLUTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM TRIGO. PODE CONTER DERIVADOS DE CEVADA, SOJA, AVEIA E CENTEIO. CONTÉM DERIVADO DE SOJA.
Informações obrigatórias da empresa: Fabricado por: INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA. Rod. Assis Chateaubriand, km 455 + 300m Vila Maria CEP: 19053-680 FONE: +55 18 3221 2755 CAIXA POSTAL: 3007 Email: atendimento@liane.ind.br Presidente Prudente - São Paulo - Brasil CNPJ: 59478.198/0001-66-Indústria Brasileira. Dispensado da Obrigatoriedade de Registro no M.S. conforme Resolução 23/00 A.N.V.S.
Outras informações obrigatórias do produto: Indústria Brasileira Produto de Origem Vegetal Contém Glúten Sem Colesterol Recomendações de uso e conservação: Armazenar em local limpo e seco. Prazo de Validade: 12 meses Lote Código de Barras: 7896080870519
Informações técnicas da embalagem: Embalagem interna BOPP transparente.
Informações sobre Responsável Técnica Nome: Vera Lúcia dos Santos Cargo: Responsável Técnico RG: 32.575.253-9 SSP/SP CRQ: 04164896

10



Sistema Estadual de Vigilância Sanitária
Prefeitura Municipal de PRESIDENTE PRUDENTE

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Nº CEVS: 354140616-109-000002-1-3

DATA DE VALIDADE: 31/05/2020

Nº PROCESSO:	1212	
Nº PROTOCOLO:	0413/2019-APP	Data do Protocolo: 01/03/2019
SUBGRUPO:	FABRIL	
AGRUPAMENTO:	INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	1092-9/00 FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS	
OBJETO LICENCIADO:	ESTABELECIMENTO	
DETALHE:	ESTABELECIMENTO FABRICANTE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL, ELABORADOS SOB A FORMA ARTESANAL	
RAZÃO SOCIAL:	INDÚSTRIAS ALIMENTÍCIAS LIANE LTDA	CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA:	PASTIFICIO LIANE	
CNPJ / CPF:	59.478.198/0001-66	NÚMERO: S/Nº
LOGRADOURO:	Rodovia ASSIS CHATEAUBRIAND	
COMPLEMENTO:	KM 455+300MT	
BAIRRO:	VILA MARIA	UF: SP
MUNICÍPIO:	PRESIDENTE PRUDENTE	
CEP:	19001-970	
PÁGINA DA WEB:		
RESPONSÁVEL LEGAL: LAUDÉRIO LEONARDO BOTIGELLI		CONSELHO REGIONAL: N/A
CPF: 01354779800		UF: SP
Nº INSCR. CONSELHO PROF:		
RESPONSÁVEL TÉCNICO: VERA LÚCIA DOS SANTOS		CONSELHO REGIONAL: CRQ
CPF: 27558588855		UF: SP
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 04164896		

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE PRESIDENTE PRUDENTE CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL (IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRIR-LA INTEGRALMENTE, INCLUSIVE EM SUAS FUTURAS ATUALIZAÇÕES, OBSERVANDO AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADO, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO (S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS. ASSUMEM AINDA INTEIRA RESPONSABILIDADE PELA VERACIDADE DAS INFORMAÇÕES AQUI PRESTADAS PARA O EXERCÍCIO DAS ATIVIDADES RELACIONADAS E DECLARAM ESTAR CIENTES DA OBRIGAÇÃO DE PRESTAR ESCLARECIMENTOS E OBSERVAR AS EXIGÊNCIAS LEGAIS QUE VIEREM A SER DETERMINADAS PELO ÓRGÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA COMPETENTE, EM QUALQUER TEMPO, NA FORMA PREVISTA NO ARTIGO 95 DA LEI ESTADUAL 10.083 DE 23 DE SETEMBRO DE 1998.

PRESIDENTE PRUDENTE

05/06/2019

LOCAL

DATA DE DEFERIMENTO

CIENTES:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

AUTORIDADE SANITÁRIA

10/06/2019
DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

10/06/2019
DATA DE CIÊNCIA

Valéria Monteiro Vendramel
Supervisora Vigilância Sanitária



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4158012/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:10
PRODUTO: Biscoito salgado integral	MARCA: Liane	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Indústria Alimentícia Liane		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:38, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:52, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4158012** e o código CRC **02272974**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4158012v4

FICHA TÉCNICA

Bombom Sonho de Valsa.



Fatos Nutricionais	por 1 bombom (21,5 g)
Energia	481 kj 115 kcal
Carboidratos	13 g
Proteínas	1,2 g
Gorduras	6,3 g
Gordura Saturada	3,1 g
Gordura Trans	0 g
Colesterol	0 mg
Fibras	0 g
Sódio	21 mg

Resumo Nutricional:

Cals Gord Carbs Prot
115 6,3g 13g 1,2g

Existem 115 calorias em 1 porção de Lacta Bombom Sonho de Valsa.

Repartição das Calorias: **50% gord**, 46% carbs, 4% prot.

INGREDIENTES: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, massa de cacau, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, soro de leite em pó, amendoim, gordura vegetal, farinha de soja, castanha de caju, manteiga de cacau, leite em pó integral, gordura de manteiga desidratada, leite em pó desnatado, sal, óleo vegetal, cacau, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol polirricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. CONTÉM GLÚTEN

ELABORADO POR: MONDELEZ BRASIL LTDA – AV. JUSCELINO KUBITSCHKE DE OLIVEIRA, 13.300, PARTE – CIDADE INDUSTRIAL, CURITIBA/PR – CEP: 81450-000 – CNPJ N° 33.033.028/0020-47. MONDELEZ BRASIL NORTE NORDESTE LTDA. – RODOVIA LUIZ GONZAGA, BR 232, KM 51, ZONA RURAL, VITÓRIA DE SANTO ANTÃO/PE – CNPJ N° 10.144.076/0001-44. IMPORTADO POR: EM PARAGUAY: TROVATO CISA – CALLE CENTRAL 1340. TEL: 210-556 – ASSUNCION – PARAGUAY. RUC 80001613-0. RSPA: 007701. INDUSTRIA BRASILEIRA/INDUSTRIA BRASILENA. MANTENHA EM LOCAR FRESCO, SECO E INODORO, EVITANDO SOL, CALOR E UMIDADE.

(2)



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4158055/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:12
PRODUTO: Bombom	MARCA: Lacta	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Mondelez Brasil Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

- () Aprovado
 (X) Não aprovado

Observações: No termo de referência deste edital,
 VI.I - Critérios de análise

- IV) As amostras deverão estar acompanhadas de:
 c) Alvará Sanitário vigente do fabricante

O proponente enviou juntamente com as amostras apenas a ficha técnica do produto e não o alvará sanitário do

fabricante como pede o edital.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:38, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:53, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4158055** e o código CRC **728432A5**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4158055v5

FICHA TECNICA - UNICOCO

Coco Ralado Adoçado 50g

Classificação Fiscal: 08.01.11.10

Código do produto: 06

Código Barras Embalagem DUN-14:

1.789.8232.02007-7

Código Barras Produto EAN-13:

789.8232.01009-5

Prazo de Validade:

18 meses

Cuidados de Conservação:

Manter em Lugar seco e arejado

Ingredientes:

mêndoa de Coco Procedentes de Cocos Maduros e Sãos, Parcialmente Desengordurada (Desidratada), Açúcar, Sal e Conservante Metabussulfito de Sódio. NÃO CONTÉM GLUTÉM.

Registro do Ministério da Saúde:

Produto Dispensado de Registro no Ministério da Saúde, Conforme Resolução Nº 23 Publicado no Diário Oficial da União em 15 de Março de 2000.

Dados produtos unicoco:

Quantidade: 48 pacotes de 50 gramas puros (48x50grs).

Tamanho comprimento: 14,0 centímetros

Tamanho Largura: 11,7 centímetros

Dados das caixas produtos unicoco: Paletes medidas:

Comprimento: 32,5 centímetros Tamanho: 1000 mm x 1200mm

largura: 25,0 centímetros Lastro: 15 caixas

Altura: 10,5 centímetros Altura: 1260 mm

Peso Líquida: 2,4 Kg Volume: 180 caixas

Peso Bruto: 2,8 Kg

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 12g (2 colheres de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	64 kcal = 269 kJ	3
Carboidratos	3,8 g	1
Proteínas	0 g	0
Gorduras totais	5,2 g	10
Gorduras saturadas	4,5 g	20
Gorduras trans.	0 g	**
Fibra alimentar	1,0 g	3
Sódio	7,6 g	0
*% 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.		

PREFEITURA MUNICIPAL DE CASCAVEL
SECRETARIA DE SAÚDE
DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA



LICENÇA SANITÁRIA Nº 236/2019

VENCIMENTO: 26 / 02 / 2020

Razão Social: UNICOCO INDUSTRIA ALIMENTICIA LTDA - ME
Nome Fantasia: UNICOCO
CNPJ: 05.603.720/0001-65
Endereço: Joaquim Távora, 2089-b - Parque São Paulo - Cascavel/PR - 85803-750

ATIVIDADES LICENCIADAS:

4639-7/02 - Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral, com atividade de fracionamento e acondicionamento associada

LOCAL E DATA: Cascavel, 26 de Fevereiro de 2019

RUBENS GRIEP
Gestor da Vigilância Sanitária

Código de Autenticidade: 411F714994E2BE97704EF60A528B2576
Endereço para Validação: <https://www.sievisa.sesa.pr.gov.br/sievisa/validarLicenca>

Concede a presente Licença Sanitária, sendo que seu(s) responsável (is) assume (m) cumprir a legislação vigente e observar as Boas Práticas referentes as atividades e/ou serviços prestados, respondendo civil e criminalmente pelo não cumprimento de tais exigências, ficando, inclusive, sujeito o cancelamento deste documento.

Rua Pernambuco, 1900 - Centro - Telefone (45) 3392-6666 - CEP 85810021 - Cascavel - Paraná

VÁLIDA EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL
ESTE DOCUMENTO DEVE SER FIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO (ART.166 - LEI 13.331/2001)

Página: 01/01



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4158294/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:17
PRODUTO: Coco ralado	MARCA: Unicoco	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Unicoco Indústria alimentícia Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 100g	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: A amostra enviada pelo proponente contém 100g enquanto a ficha técnica enviada é referente ao produto de 50g.

Portanto a amostra está fora das especificações previstas, uma vez que o termo de referência deste edital solicita embalagens de 50g.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:38, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:53, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/>
informando o código verificador **4158294** e o código CRC **6AFF3452**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4158294v4



NÉCTAR

FICHA TÉCNICA

EMISSÃO 15/12/2008
REVISÃO 03 em 15/03/2011
FOLHA 1 de 2

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Néctar Ind. E Com. De Prod. Alimentícios
Rod. SC 445 - Km 11 - Distrito Industrial - Siderópolis - SC
Fone: (48) 3435 3362
CNPJ: 80.443.709/0001.58

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Nome: Néctar - Doce de Leite
Registro: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº 0001/3922

Ingredientes: Leite, açúcar, glicose, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido modificado, estabilizante citrato de sódio, redutor de acidez bicarbonato de sódio e conservante Sorbato de Potássio. Não Contém Glúten

Composição (Informação Nutricional): Porção de 20g (2 Colheres de Sopa)			% VD
Quantidade por porção			
Valor Energético	55 Kcal = 252 KJ		3
Carboidratos	11g		4
Proteínas	1g		0
Gorduras Totais	1,6g		0
Gorduras Saturadas	0,6g		0
Gorduras Trans	0g		0
Fibra alimentar	0g		0
Sódio	15mg		0

*Valores Diários com base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. Seus Valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de sua necessidade energética.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Aspecto: Massa Cremosa
Umidade: 30 % p/p
Cor: Amarelo pálido
Odor: Característico
Sabor: Característico

MICROBIOLOGIA

Coliformes a 45°C	Menor que 5 x 10 UFC/g
Staphylococcus Aureus	Menor que 1 x 10 UFC/g
Salmonella	Ausência em 25g

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado, ao abrigo da luz solar, da presença de insetos e agentes infecciosos e contaminantes. Armazenar sob pallets, respeitando as boas normas de armazenamento e as normas de vigilância sanitária vigente.

Prazo de Validade: 240 Dias

24

RESPONSÁVEL TÉCNICO

PABLO ANDRÉ DE SOUZA
RESPONSÁVEL TÉCNICO
CRQ XIII N° 13402257



NÉCTAR

FICHA TÉCNICA

EMISSÃO 15/12/2008
REVISÃO 03 em 15/03/2011
FOLHA 2 de 2

DOCE DE LEITE

EMBALAGEM

Pote Polipropileno transparente com lacre de proteção interna em alumínio e sobre tampa plástica

Peso Líquido: 250g, 400g, 1000g, 4,8 Kg e 9,8 Kg

Dados técnicos Pote 250g
Peso do Pote: 9 g
Volume Total: 230,00 cm³

EAN 13: 789671488 0024 0
Altura: 48,50 mm
Largura da Boca: 100,50 mm

Dados técnicos Pote 400g
Peso do Pote: 13,5 g
Volume Total: 365,00 cm³

EAN 13: 789671480 023 3
Altura: 80,50 mm
Largura da Boca: 100,50 mm

Dados Técnicos Pote 1000g
Peso do Pote: 21,0 g
Volume Total: 815,00 cm³

EAN 13: 789671480 003 5
Altura: 110,50 mm
Largura da Boca: 119,50 mm

Gramaturas de 4,8 Kgs EAN 13: 789671480 004 2 e 9,8 Kgs EAN 13: 789671480 005 9
Baldes de Polipropileno com lacre de proteção na tampa avulsos

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Descrição do Material: CAIXAS DE PAPELÃO

Caixas 24 Potes x 250g EAN 14: 2 789671480024 4
Dimensões do Pallet: Lastro com 8 Caixas base x 8 Altura
115 cm x 115 cm x 110 cm Altura
64 Caixas

Caixas 12 Potes x 400g EAN 14: 1 789671480023 0
Dimensões do Pallet: Lastro com 8 Caixas base x 12 Altura + 4 Caixas
115 cm x 115 cm x 135 cm Altura
100 Caixas

Caixas 24 Potes x 400g EAN 14: 2 789671480023 7
Dimensões do Pallet: Lastro com 8 Caixas base x 6 Altura + 2 Caixas
115 cm x 115 cm x 130 cm Altura
50 Caixas

Caixas 12 Potes x 1000g EAN 14: 1 789671480054 4
Dimensões do Pallet: Lastro com 10 Caixas base x 5 Altura
90 cm x 115 cm x 125 cm Altura
50 Caixas

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARES

Modo de preparo: Pronto para uso

Rendimento: 20 Porções de 20g para potes 400g
50 Porções de 20g para potes 1000g

Estado de Santa Catarina
PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDEROPOLIS

ALVARÁ SANITÁRIO

NOME/NOME EMPRESARIAL

Nº: 6

NECTAR IND. E COM. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA ME

ENDEREÇO

Marta Rossa Savaris, 131
BAIRRO: Distrito Industrial CEP: 88860-000 UF: SC

ATIVIDADE

CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE PRINCIPAL
277 - IND. E COM. DE ALIMENTOS EM GERAL

CÓDIGOS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES SECUNDÁRIAS

HORÁRIO DE ATENDIMENTO

08:00:00 à 12:00:00 e 13:30:00 à 18:00:00

CPF/CNPJ Nº.:
80.443.708/0001-56

INSC. ESTADUAL Nº.:

INSC. MUNICIPAL Nº.:

396

Siderópolis (SC), 17 de Janeiro de 2019.

PREFEITURA MUNICIPAL DE SIDERÓPOLIS

Fiscal Responsável
LUIZ CARLOS GOLOMBIESKI
Fiscal de Vigilância Sanitária nº 828/19


Diretor Geral de
Administração Tributária

VÁLIDO ATÉ 15/03/2020

*** **FIXAR EM LOCAL VISÍVEL** ***



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4158923/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:24
PRODUTO: Doce de leite	MARCA:Nectar	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Nectar ind. e com. de prod. alimentícios Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação		X	Não atende a legislação vigente para rotulagem de alimentos, não apresentando data de validade.
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível		X	Não apresenta data de validade
Fabricação e validade conforme edital		X	Não apresenta data de validade

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			Não se aplica

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: A amostra enviada é doce cremoso **com** leite e não doce de leite, estando fora das especificações técnicas previstas no termo de referência.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:38, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:54, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4158923** e o código CRC **391947EF**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4158923v5



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

1. PRODUTO: ERVILHA REIDRATADA EM CONSERVA

2. MARCA: Bonare.

3. DESCRIÇÃO: Ervilha Reidratada em Conserva é o produto resultante do cozimento de grãos de ervilha imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Ervilha, água e sal.

5. APLICAÇÃO: Preparo de saladas, sopas e outros pratos.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 130g (1 xícara de chá)			% VD*
Quantidade por porção			
Valor energético	70 kcal = 294kJ	3%	
Carboidratos	13g	4%	
Proteínas	4,0g	5%	
Gorduras totais	zero	zero	
Gorduras saturadas	zero	zero	
Gorduras <i>trans</i>	zero	**	
Fibra alimentar	4,0g	16%	
Sódio	325mg	14%	

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

**VD não estabelecido.

7. PROCESSO INDUSTRIAL: As ervilhas recebidas em forma de grãos secos beneficiados e classificados por tamanho são submetidos aos processos de reidratação, seleção, branqueamento, envase, adição de salmoura, recravação/fechamento, esterilização, acondicionamento na embalagem correspondente e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processo são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos de ervilha cozidos, macios e não esfacelados, imersos em salmoura levemente turva - característico da ervilha

Cor: verde-amarelado

Odor: característico

Sabor: característico

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Sal: 0,80 a 1,50% de NaCl

pH: 5,80 a 6,40

Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 8 °Brix

Acidez: máximo 0,15 % de ácido cítrico

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de matéria macroscópica e microscópica, prejudicial à saúde humana.

25



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

- Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado. Latas recravadas contendo Peso drenado 200g (Peso líquido 300g) e Peso drenado 2kg (Peso líquido 3,0kg).
- Pote de vidro transparente com tampa tipo abre fácil de alumínio revestida com verniz apropriado, contendo peso drenado de 200g (Peso líquido 300g) de produto.

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Cartão de papelão ondulado e rotulado envolvido com filme liso termocolhível de PEBD/PELBD/Aditivos, confeccionado com resinas em conformidade com a ANVS 105/99 para contato com alimentos, nas dimensões internas:

- 24 x 200g (lata): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 8,80)
- 24 x 200g (vidro): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 11,20)

12.2.2. Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as dimensões internas:

- 6 x 2kg = 472 x 315 x 175 mm (Peso bruto Cx./kg: 21,48)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor.

- Código de barras (EAN) 200g (lata): 7898905153289
- Código de barras (EAN) 200g (vidro): 7899659900235
- Código de barras (EAN) 2kg: 7898905153302

13.2. Embalagem secundária:

13.2.1. Cartão Shrink: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

- Código de barras (DUN) 200g (lata): 57898905153284
- Código de barras (DUN) 200g (vidro): 17899659900232



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

13.2.2. Caixa: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

- Código de barras (DUN) 2kg: 17898905153309

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- Cartão shrink (lata): 24 x 300g (Peso líquido) = 16 camadas
- Cartão shrink (vidro): 24 x 300g (Peso líquido) = 12 camadas
- Caixa: 6 x 3kg (Peso líquido) = 07 camadas

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, deve ser conservado em geladeira no prazo máximo de 3 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 27 de 06/08/2010.

17. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CP 29, CEP 72.804-010, Luziânia – GO, CNPJ 4866741/0001-18

Fone: 55 (61) 2196 8862

Email: sac@goiasverde.com.br

18. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Lívia Fernandes Freitas

Cargo: Coordenadora de Qualidade

Habilitação: Engenharia de Alimentos

CRQ: 12300401 - XII Região



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição Sumária
01	14/07/06	Item 12: Embalagem – Embalagem secundária
02	05/09/06	Item 06: Informação Nutricional
03	23/01/08	Item 13: Dizeres de rotulagem e Item 17: Responsável técnico
04	27/02/09	Item 09: Características Físico-Químicas
05	09/02/10	Item 05. Aplicação – Item 07. Processo Industrial – Item 08. Características Sensoriais – Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres de Rotulagem – Item 17. Responsável Técnico
06	15/06/11	CÓD. (de VEG para CER) – Item 07. Processo Industrial - Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade - Acréscimo Item 16. Registro – Item 17. Identificação do Fabricante - Item 18. Responsável Técnico.
07	21/06/12	Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade
08	06/11/12	Item 12. Embalagem – Item 13. Dizeres da Rotulagem – Item 14. Armazenamento – Item 15. Validade
09	20/02/13	Item 12. Embalagem – Item 14. Armazenamento - Item 17. Identificação do Fabricante
10	09/04/14	Novo layout do documento – Nova codificação (ITPA/CER/GQ/001 para 01-FT-QLD-001) –Item 12. Embalagem (12.2. Embalagem secundária) – Item 14. Armazenamento (14.1. Empilhamento máximo) – Item 18. Responsável Técnico
11	28/09/15	Inclusão da marca Bonare – Retirada da embalagem 6x1,005kg AF.
12	01/09/16	Inclusão da embalagem vidro 200g; Item 2. Marca (retirada da marca Goiás Verde) Item 17. Identificação do fabricante (retirada do endereço da planta II).
13	05/03/18	Item 18. Responsável Técnico.

APROVADO POR:

Livia Fernandes Freitas

Livia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401



GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE

Av. 136, Qd. F44, Lt. 22/24, Edifício César Sebba, Setor Sul, Goiânia - GO, CEP: 74093-250 Fone: (62) 3201-2674
www.visa.goias.gov.br

ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA Nº 2018047409
EXERCÍCIO 2019

RAZÃO SOCIAL: GOIAS VERDE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 24.866.741/0001-18

ENDEREÇO: FAZENDA FAZENDA ONCA Nº SN COMPLEMENTO: GLEBA 08

BAIRRO: ZONA RURAL

CEP: 72804-010

MUNICÍPIO: LUZIANIA

UF: GO

REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS): NORMA BONE (657.485.739-20)

A SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - GO CONCEDE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA AO ESTABELECIMENTO EVIDENCIADO NESTE DOCUMENTO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, TENDO EM VISTA SUA REGULARIZAÇÃO FUNCIONAL PARA O EXERCÍCIO DE 2019, NA(S) ATIVIDADE(S) INDICADA(S) ABAIXO:

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS EXCETO PALMITO RESPONSÁVEL(IS)
TÉCNICO(S): THIAGGO GUIMARÃES CABRAL - CRQ/GO 12300480.

GOIÂNIA, 2 de abril de 2019.

Código de Controle: **f4dcefec-f535-42da-9410-3cbe7de3955c**

1. A TAXA DE ALVARÁ SANITÁRIO FOI PAGA ATRAVÉS DO DARE Nº 209781 de 08/01/2019.
2. ESTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL DO ESTABELECIMENTO, E PODERÁ SER RENOVADO ATÉ 31 DE MARÇO DO ANO SUBSEQUENTE, CONFORME DECRETO Nº 8252/2014.
3. EM RAZÃO DO INTERESSE PÚBLICO, ESTE ALVARÁ PODERÁ, A QUALQUER TEMPO, SER REVOGADO/CANCELADO.
4. A AUTENTICIDADE DO ALVARÁ SANITÁRIO DEVERÁ SER CONSTATADA NO ENDEREÇO www.visa.goias.gov.br.

52m
25.26.249



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4159102/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:25
PRODUTO: Ervilha	MARCA: Bonare	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Goiás Verde Alimentos Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 300g	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:39, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:54, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4159102** e o código CRC **3625E496**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4159102v4

	GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA GARANTIA DE QUALIDADE	CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003 REVISÃO: 06 EMIÇÃO: 12/01/07
		TÍTULO: FICHA TÉCNICA

1. PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE

2. MARCA: Bonare.

3. DESCRIÇÃO: Extrato de Tomate é o produto resultante da concentração de frutos maduros do tomateiro (*Lycopersicon esculentum* L.) por processo tecnológico adequado.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Tomate e sal.

5. APLICAÇÃO: Preparo de molhos em geral, massas, carnes e diversos pratos que utilizem tomates.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 30g (2 colheres de sopa)			%VD*
Quantidade por porção			
Valor energético	5 Kcal = 21KJ		Zero
Carboidratos	0,7g		Zero
Proteínas	Zero		Zero
Gorduras totais	Zero		Zero
Gorduras saturadas	Zero		Zero
Gorduras trans	Zero		Zero
Fibra alimentar	Zero		Zero
Sódio	179mg		7%

*%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.

REVISADO POR: Danielle Rodrigues de Almeida DATA: 20/06/12	APROVADO POR: Alexandre Reis Diniz DATA: 20/06/12	FTPA/ATOM/GQ/003 Página 1 de 7
---	--	-----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA GARANTIA DE QUALIDADE	CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003 REVISÃO: 06 EMIÇÃO: 12/01/07
		TÍTULO: FICHA TÉCNICA

7. PROCESSO INDUSTRIAL: Os tomates são descarregados e transportados até as linhas de moagem, onde são devidamente lavados e selecionados, submetidos a processo de trituração, refinação, concentração, pasteurização, holding time e resfriamento. Em um tanque com agitação e aquecimento são adicionados à polpa os ingredientes de acordo com a formulação. O produto é submetido a processo de pasteurização, envase, esterilização, holding time, resfriamento, acondicionamento em caixas de papelão e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processos são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: Pasta homogênea.

Cor: Vermelho característico.

Odor: característico do produto, isento de odores de queimado e/ou estranhos.

Sabor: característico do produto, isento de sabores de queimado e/ou estranhos.

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez: 0,5 a 1,0 % de ácido cítrico

Consistência: máximo 12 cm/30s (Bostwick)

Sal: 2,2 a 2,8% de NaCl

Teor de Sólidos Solúveis: 9 a 10,5 °Brix

pH: 4,0 a 4,40

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alteração física nas embalagens (estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

REVISADO POR: Danielle Rodrigues de Almeida DATA: 20/06/12	APROVADO POR: Alexandre Reis Diniz DATA: 20/06/12	FTPA/ATOM/GQ/003 Página 2 de 7
---	--	-----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA GARANTIA DE QUALIDADE	CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003 REVISÃO: 06 EMIÇÃO: 12/01/07
TÍTULO: FICHA TÉCNICA		

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de matéria microscópica e microscópica, prejudicial à saúde humana.

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

12.1.1. Lata confeccionada em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado, contendo: 340g e 41g.

12.1.2. Sachê confeccionado com filme para estrutura tipo Stand up pouch (SUP 91017-P), contendo: 190g, 300g, 340g e 2kg.

12.1.3. Copo de vidro, contendo: 190g e 260g.

12.2. Embalagem secundária:

Caixa de papelão ondulado, lacrada com fita adesiva apresentando as seguintes dimensões internas:

12.2.1. Latas:

- 24 X 340g = 302 x 225 x 177 mm (Peso bruto Cx./kg: 9,30)
 - 4 X 4kg = 316 x 316 x 221 mm (Peso bruto Cx./kg: 17,6)
- #### 12.2.2. Sachês:
- 36 x 190g = 306 x 184 x 180 mm (Peso bruto Cx./kg: 7,43)
 - 24 x 300g = 320 x 210 x 163 mm (Peso bruto Cx./kg: 7,69)
 - 32 x 340g = 317 x 205 x 206 mm (Peso bruto Cx./kg: 11,42)
 - 6 x 2kg = 381 x 281 x 160 mm (Peso bruto Cx./kg: 12,49)

REVISADO POR: Danielle Rodrigues de Almeida DATA: 20/06/12	APROVADO POR: Alexandre Reis Diniz DATA: 20/06/12	FTP/ATOM/GQ/003 Página 3 de 7
--	---	----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA GARANTIA DE QUALIDADE	CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003 REVISÃO: 06 EMIÇÃO: 12/01/07
TÍTULO: FICHA TÉCNICA		

12.2.3. Copos:

- 24 x 190g = 385 x 260 x 88 mm (Peso bruto Cx./kg: 7,88)
- 24 x 260g = 385 x 260 x 118 mm (Peso bruto Cx./kg: 10,80)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor.

13.1.1. Latas:

- Código de barras 340g: 789890515357 9
- Código de barras 4kg: 789890515358 6

13.1.2. Sachês:

- Código de barras 190g: 7898905153 96 8
- Código de barras 300g: 7898905153 72 2
- Código de barras 340g: 7898905153 71 5
- Código de barras 2kg: 7898905153 77 7

13.1.3. Copos:

- Código de barras 190g: 7898905153 83 8
- Código de barras 260g: 7898905153 84 5

13.2. Embalagem secundária: contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

REVISADO POR: Danielle Rodrigues de Almeida DATA: 20/06/12	APROVADO POR: Alexandre Reis Diniz DATA: 20/06/12	FTP/ATOM/GQ/003 Página 4 de 7
--	---	----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA GARANTIA DE QUALIDADE	CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003 REVISÃO: 06 EMIÇÃO: 12/01/07
TÍTULO: FICHA TÉCNICA		

13.2.1. Latas:

- Código de barras 340g: 1 789890515357 6
 - Código de barras 4kg: 1 789890515358 3
- 13.2.2. Sachês:
- Código de barras 190g (sachê): 8 7898905153 96 4
 - Código de barras 300g (sachê): 1 7898905153 72 9
 - Código de barras 340g (sachê): 6 7898905153 71 7
 - Código de barras 2kg (sachê): 1 7898905153 77 4

13.2.3. Copos:

- Código de barras 190g: 1 7898905153 83 5
- Código de barras 260g: 1 7898905153 84 2

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- 14.1.1. Latas:
- 24 x 340g = 8 camadas
 - 4 x 4kg = 7 camadas
- 14.1.2. Sachês:
- 36 x 190g = 5 camadas
 - 24 x 300g = 5 camadas
 - 32 x 340g = 5 camadas
 - 6 x 2kg = 7 camadas

	GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA GARANTIA DE QUALIDADE	CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003 REVISÃO: 06 EMIÇÃO: 12/01/07
TÍTULO: FICHA TÉCNICA		

14.1.3. Copos:

- 24 x 190g = 12 camadas
- 24 x 260g = 10 camadas

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, deve ser conservado em geladeira no prazo máximo de 5 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 27 de 06/08/2010.

17. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira
Goiás Verde Alimentos Ltda.
Fazenda Onça Gleba B - S/N - Zona Rural - Luziânia - Goiás - CEP: 72.804-010
Caixa Postal 29
Fone: 55 (61) 2101-4000
sac@goiasverde.com.br

18. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Alexandre Reis Diniz
Cargo: Gerente Industrial
Habilitação: Engenheiro de Alimentos
CRQ: 12300138

REVISADO POR: Danielle Rodrigues de Almeida DATA: 20/06/12	APROVADO POR: Alexandre Reis Diniz DATA: 20/06/12	FTP/ATOM/GQ/003 Página 5 de 7
--	---	----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

REVISADO POR: Danielle Rodrigues de Almeida DATA: 20/06/12	APROVADO POR: Alexandre Reis Diniz DATA: 20/06/12	FTP/ATOM/GQ/003 Página 6 de 7
--	---	----------------------------------

CÓPIA NÃO CONTROLADA

	GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA GARANTIA DE QUALIDADE	CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003 REVISÃO: 06 EMIÇÃO: 12/01/07
	TÍTULO: FICHA TÉCNICA	

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição Sumária
01	23/10/07	Item 13. Dizeres de rotulagem – código de barras
02	26/01/08	Item 17. Responsável Técnico
03	26/02/09	Item 09. Características Físico-Químicas
04	08/02/10	Item 03. Descrição - Item 07. Processo Industrial - Item 13. Dizeres da rotulagem - Item 17. Responsável Técnico
05	15/06/11	Item 01. Produto - Item 03. Descrição - Item 06. Informação Nutricional - Item 07. Processo Industrial - Item 12. Embalagem - Item 13. Dizeres de Rotulagem - Item 14. Armazenamento - Item 15. Validade - Acréscimo Item 16. Registro - Item 17. Identificação do fabricante - Item 18. Responsável Técnico.
06	20/06/12	Item 6. Informação Nutricional - Item 12. Embalagem - Item 13. Dizeres de Rotulagem - Item 14. Armazenamento - Item 15. Validade

REVISADO POR: Danielle Rodrigues de Almeida	APROVADO POR: Alexandre Reis Diniz	FTPA/ATOM/GQ/003 Página 7 de 7
DATA: 20/06/12	DATA: 20/06/12	

CÓPIA NÃO CONTROLADA



**GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

Av. 136, Qd. F44, Lt. 22/24, Edifício César Sebba, Setor Sul, Goiânia - GO, CEP: 74093-250 Fone: (62) 3201-2674
www.visa.goias.gov.br

**ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA Nº 2018047409
EXERCÍCIO 2019**

RAZÃO SOCIAL: GOIAS VERDE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 24.866.741/0001-18

ENDEREÇO: FAZENDA FAZENDA ONCA Nº SN COMPLEMENTO: GLEBA 08

BAIRRO: ZONA RURAL

CEP: 72804-010

MUNICÍPIO: LUZIANIA

UF: GO

REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS): NORMA BONE (657.485.739-20)

A SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - GO CONCEDE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA AO ESTABELECIMENTO EVIDENCIADO NESTE DOCUMENTO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, TENDO EM VISTA SUA REGULARIZAÇÃO FUNCIONAL PARA O EXERCÍCIO DE 2019, NA(S) ATIVIDADE(S) INDICADA(S) ABAIXO:

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS EXCETO PALMITO RESPONSÁVEL(IS)
TÉCNICO(S): THIAGGO GUIMARÃES CABRAL - CRQ/GO 12300480.

GOIÂNIA, 2 de abril de 2019.

Código de Controle: **f4dcefec-f535-42da-9410-3cbe7de3955c**

1. A TAXA DE ALVARÁ SANITÁRIO FOI PAGA ATRAVÉS DO DARE Nº 209781 de 08/01/2019.
2. ESTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL DO ESTABELECIMENTO, E PODERÁ SER RENOVADO ATÉ 31 DE MARÇO DO ANO SUBSEQUENTE, CONFORME DECRETO Nº 8252/2014.
3. EM RAZÃO DO INTERESSE PÚBLICO, ESTE ALVARÁ PODERÁ, A QUALQUER TEMPO, SER REVOGADO/CANCELADO.
4. A AUTENTICIDADE DO ALVARÁ SANITÁRIO DEVERÁ SER CONSTATADA NO ENDEREÇO www.visa.goias.gov.br.

Handwritten signature and date:
25.04.19



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4159193/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:26
PRODUTO: Extrato de tomate	MARCA: Bonare	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Goiás Verde Alimentos Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 340g	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:39, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:54, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4159193** e o código CRC **7E3F44DB**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4159193v5

FARINHA DE MANDIOCA MANÁ

Fabricante:

Produzido e embalado por: JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA. CNPJ: 11.938.148/0001-98-
ROD SC – 443 KM 4 - CENTRO - SANGÃO - SC - BRASIL

A - FARINHAS

Descrição e composição:

Farinha de mandioca na forma natural sem adição de conservantes e/ou corantes, pronta para consumo in-natura ou em: farofas, pirão de peixes, feijão, acompanhamento de churrasco e outra refeições.

Prazo de Validade: 360 dias

Produto 1:

FARINHA DE MANDIOCA FINA- Grupo seca Subgrupo fina -classe branca —Tipo 1

Embalagem plástica:

Pacote 1Kg Código de Barras: 7898955645031

Embalagem Secundaria plástica:

FARDO CONTENDO 20X1

PESO LIQUIDO 201<G

Embalagem transporte:

PALETE PBR COM FILMES STRECHT (opcional)

Produto 2:

FARINHA DE MANDIOCA EXTRA-FINA - Grupo seca - Subgrupo fina -classe branca —Tipo 1

Embalagem plástica:

Pacote 1 Kg Código de Barras: 7898955645079

Embalagem Secundaria plástica:

FARDO CONTENDO 20X1

PESO LIQUIDO 20KG

Embalagem transporte:

PALETE PBR COM FILMES STRECHT (opcional)


Aniele Pacheco Galdina
Nutricionista
CRN - 10.2766P
R. 36P



INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

PORÇÃO DE 50G (1/2 XÍCARA DE CHÁ)

QUANTIDADE POR PORÇÃO		%VD(*)
Valor energético	256 kcal = 1075,2J	10,4%
Carboidratos	63,6 g	16,8%
Proteínas	0, g	0,0 %
Gorduras totais, das quais:	0	0,0 %
Gorduras saturadas	0	0,0 %
Gorduras trans	0	0,0 %
Gorduras monoinsaturadas	0	0,0 %
Gorduras poli-insaturadas	0	0,0 %
Colesterol	0	0,0 %
Fibra alimentar	4 g	13,6 %
Sódio	13,6g	7,2 %

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

(**) Valores Diários de Referência não estabelecidos.

Elaboração de Ficha Técnica: ANIELE PACHECO GALDINA - CRN2766


Aniele Pacheco Galdina
Nutricionista
CRN - 10.2766P



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANGÃO
SECRETÁRIA DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

nº 12/2019

PARA:		
(x) Estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários () Habitação (Habite-se) () Estabelecimentos de Saúde, de Educação Pré- Escolar e outros		
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA.		CNPJ OU CPF Nº: 11.938.148/0001-98
DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO JUCILIA MARTINS CEREAIS LTDA.		
ENDEREÇO – LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) SC - 443	Nº KM4	CEP: 88717-000
BAIRRO: CENTRO	MUNICÍPIO SANGÃO	FONE: (48)99838-0100
ATIVIDADE ECONOMICA (DESCRIÇÃO): COMERCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS.		
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS. E LEIS MUNICIPAIS: 200/98, 045/13.		
PRAZO DE VALIDADE: 08/03/2020	LOCAL E DATA: SANGÃO 08/03/2019	
CONCEDIDO POR: VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL		
AUTORIDADE DE SAÚDE: SINARA ESTEVAN EDUARDO	FISCAIS: ANGELI CORREA	
OBSERVAÇÃO: Inspeção Sanitária Referente a Distribuição de Alimentos.		

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

28



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4159245/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 12 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:28
PRODUTO: Farinha de mandioca	MARCA: Maná	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Jucilia Martins Cereais Ltda.		
QUANTIDADE (KG/L): 1Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:12/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:39, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:55, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4159245** e o código CRC **1F8DAA9A**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4159245v5

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

Tipo de farinha: **AURIVERDE**

INDICAÇÃO: Indicada para panificação em geral

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

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

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

29



MUNICÍPIO DE CUNHA PORÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

2

ANO

2019

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA

CNPJ OU CPF Nº

83.731.927/0041-16

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA MOURA BRASIL, CENTRO

Nº

791

CEP

89890-000

BAIRRO

CENTRO

MUNICÍPIO

CUNHA PORÁ

FONE

3646-3700

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL

DALVA FOLMER

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

Moagem de trigo e fabricação de derivados

Lei Municipal 051/2015 e Decreto 14/2017

PRAZO

18/01/2020

LOCAL E DATA

CUNHA PORÁ, 18/01/2019

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE

Alexandre Lencina Fagundes

FISCAL

Adriane A. Stürmer Weber
Fiscal VISA
Matrícula 1376/29

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



DECLARAÇÃO

Declaramos para os devidos fins, a quem possa interessar que a unidade da filial CNPJ 83.731.927/0041-16 é geminada a sede da matriz, CNPJ 83.731.927/0001-29, sito a Rua Moura Brasil, 791, ccp 89890-000 Cunha Porã – SC.

Cunha Porã (SC), 09 de julho de 2019.



CLAUDIO POST

Presidente

COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE

Rua Moura Brasil, 791 – 89890-000 – Cunha Porã – SC – Fone/Fax (49) 3646 3700

CNPJ 83.731.927/0001-29 Insc. Est. 250.016.010

www.auriverde.coop.br

		REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL CADASTRO NACIONAL DA PESSOA JURÍDICA	
NÚMERO DE INSCRIÇÃO 83.731.927/0041-16 FILIAL	COMPROVANTE DE INSCRIÇÃO E DE SITUAÇÃO CADASTRAL		DATA DE ABERTURA 21/07/1993
NOME EMPRESARIAL COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE			
TÍTULO DO ESTABELECIMENTO (NOME DE FANTASIA) CRAL POSTO QUARENTA			PORTE DEMAIS
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE ECONÔMICA PRINCIPAL 10.62-7-00 - Moagem de trigo e fabricação de derivados			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES ECONÔMICAS SECUNDÁRIAS 46.32-0-01 - Comércio atacadista de cereais e leguminosas beneficiados 46.32-0-02 - Comércio atacadista de farinhas, amidos e féculas 46.31-1-00 - Comércio atacadista de leite e laticínios 10.64-3-00 - Fabricação de farinha de milho e derivados, exceto óleos de milho 10.52-0-00 - Fabricação de laticínios			
CÓDIGO E DESCRIÇÃO DA NATUREZA JURÍDICA 214-3 - Cooperativa			
LOGRADOURO R MOURA BRASIL		NÚMERO S/N 	COMPLEMENTO CASA
CEP 89.890-000	BAIRRO/DISTRITO CENTRO	MUNICÍPIO CUNHA PORÁ	UF SC
ENDEREÇO ELETRÔNICO 		TELEFONE 	
ENTE FEDERATIVO RESPONSÁVEL (EFR) *****			
SITUAÇÃO CADASTRAL ATIVA		DATA DA SITUAÇÃO CADASTRAL 03/11/2005	
MOTIVO DE SITUAÇÃO CADASTRAL 			
SITUAÇÃO ESPECIAL *****		DATA DA SITUAÇÃO ESPECIAL *****	

Aprovado pela Instrução Normativa RFB nº 1.634, de 06 de maio de 2016.

Emitido no dia **18/04/2019** às **15:30:37** (data e hora de Brasília).

Página: 1/1



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4255184/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 29 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM:29
PRODUTO: Farinha de trigo	MARCA: Auriverde	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Auriverde Cooperativa Regional Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 5 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 29/07/2019, às 12:21, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 29/07/2019, às 12:22, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4255184** e o código CRC **0005504E**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4255184v3



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE
FICHA TÉCNICA

FT – 121
Revisão: 001
Data: 02/01/15
Pág.: 1 de 2

Nome do produto: Farinha de Trigo Integral

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:

Pó fino de cobrança castanha clara livre de infestação.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Preparo de pães, biscoitos, bolos, etc.

INGREDIENTES

Farinha de trigo integral. **CONTÉM GLUTEN.**

ESPECIFICAÇÕES

Físico-químicas:

Umidade (%)	15 máx.
Cinzas BS (%)	2,00 máx.
Granulometria (% retido)	
Abertura USS/ABNT	
1.000mm	0 a 5
0.850mm	0 a 5
0.600mm	5 a 15
0.425mm	10 a 20
0.250mm	13 a 23
0.150mm	27 a 27
Fundo	25 a 35

Microbiológicas:

Bacillus cereus (UFC/g)	≤ 3 x 10 ³
Coliformes a 45°C (UFC/g)	≤ 1 x 10 ⁴
Salmonella sp (em 25g)	Ausência

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

Matérias estranhas indicativas de risco a Saúde humana	Ausência
Matérias macroscópicas (em 690g)	Ausência
Matérias microscópicas - Fragmentos de pelos de roedor (em 50g)	Ausência

Matérias estranhas indicativas de falhas de Boas Práticas	Ausência
Matérias macroscópicas (em 690g)	75 máx.
Matérias microscópicas - Fragmentos de insetos (em 50g)	5 máx.
Matérias microscópicas - Açúcares (em 50g)	Ausência
Matérias macroscópicas - outras (em 690g)	Ausência

Micotóxicológicas:

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

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	161kcal = 674kJ	8
Carboidratos	32g	11
Proteínas	5,4g	7
Gorduras Totais	1,1g	2
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	5,1g	20
Sódio	0mg	0
(*) % 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	Saco de papel kraft
Secundária	Filme de PE80

TONDO S.A.
Matriz/Unidade Industrial Forquilha: Rua Joaquim Tendo, 710 - Bairro Forquilha - Caixa do SUIRS - CEP 65115-375 - Fone (54) 3028.7500 - Fax (54) 3028.7502
Unidade Industrial Benito: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95700-000 - Fone (54) 3055.0000 - Fax (54) 3055.0538
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Cini, 1430 - Funchos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92400-000 - Fone (51) 3071.0150 - Fax (51) 3071.0158
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Rêul, 1801, km 01 - Bairro São José - CEP 88310-001 - Fone (47) 3045.3600 - Fax (47) 3045.3605
www.ondosa.com.br



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE
FICHA TÉCNICA

FT – 121
Revisão: 001
Data: 02/01/15
Pág.: 2 de 2

Nome do produto: Farinha de Trigo Integral

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

APRESENTAÇÃO

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
6037	Farinha de Trigo Integral 1kg	Fardo	10

ARMAZENAMENTO

Conservar em local limpo, seco, fresco, arejado, isento de odores e afastado do chão. Evitar exposição ao sol e água.

EMPLANTAMENTO

Código	Emplimentamento Máximo
6037	10

PRAZO DE VALIDADE

4 meses.

FICHA DE ALERGÊNICOS

Alergênico	Sim	Não	Descrição dos componentes
Amendoim		X	
Amêndoas, avelãs, nozes, castanhas, pistaches e pecan		X	
Ovos		X	
Leite		X	
Crustáceos (camarão, caranguejo e lagostia)		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 27, de 27/8, de 22/09/2005, e, Resolução-RDC nº 263, de 22/09/2005.
Regulamento Técnico: Instrução Normativa nº 8, de 02/06/2005, e, Resolução-RDC nº 359, de 23/12/2003.
Rotulagem: Resolução-RDC nº 360, de 23/12/2003, 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.
Micotóxicas: Resolução-RDC nº 7, de 18/02/2011, e, Resolução-RDC nº 59, de 26/12/2013.

TONDO S.A.
Matriz/Unidade Industrial Forquilha: Rua Joaquim Tendo, 710 - Bairro Forquilha - Caixa do SUIRS - CEP 65115-375 - Fone (54) 3028.7500 - Fax (54) 3028.7502
Unidade Industrial Benito: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95700-000 - Fone (54) 3055.0000 - Fax (54) 3055.0538
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Cini, 1430 - Funchos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92400-000 - Fone (51) 3071.0150 - Fax (51) 3071.0158
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Rêul, 1801, km 01 - Bairro São José - CEP 88310-001 - Fone (47) 3045.3600 - Fax (47) 3045.3605
www.ondosa.com.br

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

NÚMERO 259818	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 21/12/2019	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

RS 122, Nº 10668, KM 66, BAIRRO: FORQUETA

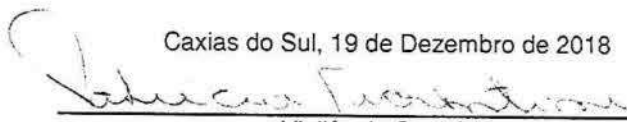
RAMO DE ATIVIDADE

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, 19 de Dezembro de 2018

Vigilância Sanitária



*Itens = 09,30
44,45*



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4167452/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 30
PRODUTO: Farinha de trigo integral	MARCA: Orquídea	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Tondo SA		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:39, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167452** e o código CRC **E3C41E49**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167452v4



PÉ VERMELHO ALIMENTOS

Ficha Técnica de Produto

Feijão Reserva Preto
Tipo 1

Descrição

Feijão Reserva Preto tipo 1. Produto 100% natural.

Composição / Ingredientes
100% de feijão

Lote e prazo de validade
Conforme impresso em cada embalagem.

Fornecedor

Pé Vermelho Alimentos Ltda.
CNPJ: 02.883.512/0001-79
Insc. Estadual: 90.176.860-94
Cidade: Curitiba
Estado: Paraná
País: Brasil

Informação Nutricional

Informação Nutricional - Porção de 60 g (1/2 xícara)		
Quantidade por porção %VD*		
Valor energético	209 kcal = 865 kJ	10%
Carboidratos	37 g	12%
Proteína	13 g	17%
Gorduras totais	0.9 g	2%
Gorduras saturadas	0.2 g	1%
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	9,1 g	36%
Sódio	0mg	0%
Cálcio	67mg	-
Ferro	3,9mg	-
* %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.		
(**) Valor Diário Não Estabelecido.		



PÉ VERMELHO ALIMENTOS

Análise da Matéria Prima

Características Físicas				
Análise	Valores	Métodos	Interno / Externo	Frequência
Umidade	máx 15%	Motomco Digital	Interno	Lote
Classificação	I.N. 12	Amostragem	Externo	Lote
Controle de peso	IPEM	Dwa	Interno	Total

Características Organolépticas:

- Aspecto: Aspecto arredondado característico.
- Cor: característica (variando de acordo com lote)
- Textura: firme
- Cheiro: característico (ausência de odores estranhos)
- Sabor: característico do produto

Características Gerais:

Grãos de feijão obtidos de sementes com tamanho, cor, formato, densidade e teor de umidade uniformes.

Análise Microbiológicas				
Análise	Resultados	Especificações	Interno / Externo	Frequência
Mesófilos	3x10 ² UFC/g	máx 5x10 ³ UFC/g	Externo	180 dias
Coliformes a 45°	< 10 ³ UFC/g	Ausência em 1g	Externo	180 dias
Sulfito redutor	< 10x10 UFC/g	máx 2x10 UFC/g	Externo	180 dias
Salmonella	Ausência em 25g	Ausência em 25g	Externo	180 dias
Staphylococcus coagulase positiva	< 10 ² UFC/g	Ausência em 0,1 g	Externo	180 dias

Empilhamento Máximo

- Para armazenamento: 10 fardos
- Para transporte: 07 fardos

Embalagem

Embalagem Primária: Pacote de Polietileno de Baixa Densidade de plástico atóxico, incolor, transparente, termo-soldado, resistente, com capacidade de:



PÉ VERMELHO ALIMENTOS

- 1 kg – EAN (13) = 7896050600269

Embalagem Secundária: Fardos de Polietileno de Baixa Densidade de 15 Kg e 30kg

- Fardos 15x1
- Fardos 30x1

Dimensões dos Pacotes

- 1kg altura= 02cm largura= 10cm comprimento= 20cm

Dimensões dos Fardos

- Fardos 15x1 altura= 20cm largura= 40cm comprimento= 30cm
- Fardos 30x1 altura= 20cm largura= 40cm comprimento= 60cm

Paletização

Paletização Fardos 15X1	
10X5	
A: 1,00M	
L: 1,00M	
C: 1,20M	
Paletização Fardos 30X1	
5X7	
A: 1,30M	
L: 1,00M	
C: 1,20M	

Condições de Armazenamento

Deve ser conservado em local seco e arejado, sem incidência de luz solar direta.



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações

156

ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO CIC

Nº 05.187/2018

A SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE, com base na Lei Municipal nº 9000/96 artigo nº 39, concede a presente Licença Sanitária a:

Razão Social PE VERMELHO ALIMENTOS LTDA

Nome Fantasia FEIJAO PE VERMELHO

Endereço RUA DOUTOR MARIO JORGE 135 CIDADE INDUSTRIAL

CNPJ: 02.883.512/0001-79 Processo nº 91521/18

Técnico VISA 3880 - 73123

Insc. Munic. 20723780146

Ramo(s) de Atividade Econômica:

ATIVIDADES DE PÓS-COLHEITA / COMÉRCIO ATACADISTA DE CEREJAS E LEGUMINOSAS BENEFICIADOS / COMÉRCIO VAREJISTA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM GERAL OU ESPECIALIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS NÃO ESPECIFICADOS ANTERIORMENTE / DEPÓSITOS DE MERCADORIAS PARA TERCEIROS, EXCETO ARMAZENS GERAIS E GUARDA-MÓVEIS / ENVASAMENTO E EMPACOTAMENTO SOB CONTRATO

Mariângela Koprik

Mariângela Koprik

Cirurgiã Dentista - CRO 6707

Matrícula PMC 88834

Chefe de Serviço Vigilância Sanitária DSCC
Validade: até 17/09/2019 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor.

CURITIBA, 17 de Setembro de 2018

Manter em local visível ao público



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4167496/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 32
PRODUTO: Feijão preto	MARCA: Reserva	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Pé Vermelho Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência		X	Qualidade do produto insatisfatória, apresentando grãos disformes, coloração com nuances diferentes e impurezas.
Cor		X	
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência		X	
Cocção/Rendimento		X	

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: Qualidade do produto insatisfatória, apresentando grãos disformes, coloração com nuances

diferentes e impurezas.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:40, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167496** e o código CRC **22FA1722**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167496v3



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4167592/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 32
PRODUTO: Feijão preto - Amostra nº2	MARCA: Reserva	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Pé Vermelho Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 Kg	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência		X	Qualidade do produto insatisfatória, apresentando grãos disformes, coloração com nuances diferentes e impurezas.
Cor		X	
Odor	X		
Sabor	X		
Textura/consistência		X	
Cocção/Rendimento		X	

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: A segunda amostra analisada também apresentou qualidade do produto insatisfatória, apresentando grãos disformes, coloração com nuances diferentes e impurezas.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:40, conforme a Medida Provisória nº



2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:56, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167592** e o código CRC **E914835D**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167592v3



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Fermento Biológico Seco Instantâneo 125g

Marca APTI

Composição			
Fermento Biológico Seco Instantâneo (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) e Emulsificante (Monoestearato de sorbitana). NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
Modo de Preparo			
Misture o Fermento Biológico Seco Instantâneo Apti diretamente à farinha seca sem dissolvê-lo. Para aplicação em pão caseiro utilizar 10g para 1kg de farinha, para massa doce e pizza utilizar 20g para cada 1kg de farinha. Após acrescentar os demais ingredientes da receita onde será utilizado.			
Dica			
Não misturar o fermento diretamente com o sal.			
Claim			
Ideal para pães, pizzas, massas doces e salgadas			
Validade	Armazenamento		Reg.
24 meses	Conservar em local seco e fresco Para melhor conservação, após aberto o pacote, guarde-o bem fechado sob refrigeração e consuma em no máximo 7 dias.		Dispensado de registro Resolução nº 23 de 15 de março de 2000.
Embalagem Primária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
Pacote de PET+ PET Metal. + PE de 125g	Caixa Papelão Ondulado c/ 4x8	4550g	7

Características Físico-Químicas		
Informação Nutricional		
Porção de 100g (10 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		
Valor Energético	358 kcal = 1504 kJ	%VD por porção*
Carboidratos	40 g	18
Proteínas	45 g	13
Gorduras Totais	2,0g	60
		4
Não contém quantidades significativas de gordura saturadas, gorduras trans e sódio. *% Valores Diários de referência para uma dieta de 2.000kcal ou 8400kJ. Seus valores podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas		

OBS.: NÃO HÁ OBRIGATORIEDADE DE DECLARAR INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NO RÓTULO POR SE TRATAR DE ADITIVO.

Características Microbiológicas	
Coliformes à 45°C/g	< 5x10
Salmonella sp	Ausência em 25 g
Conforme resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001.	

Características Microscópicas	
Fragmentos de Insetos	Ausência
Sujeidades, Larvas e Parasitas	Ausência

Responsável Técnico Vilmar da Silva Engenheiro de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	Responsável Legal Gelson Dalla Costa Gerente Geral
---	---

Matriz:
Apti Alimentos Ltda.
Rua Rancho Queimado, 264-D | Alvorada
Fone/Fax: 49 3361.5755
89.804-440 | Chapecó | SC | Brasil

Filial:
Apti Alimentos Ltda.
Rod. Anhanguera, km 164, 165 | Foz de Iguaçu
Fone/Fax: 19 3544.6211
13.602-040 | Araras | SP | Brasil

Inicial: 19/07/2010
Revisada em: 25/05/2011
www.apti.com.br



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECÓ
SECRETARIA DA SAÚDE

ALVARÁ SANITÁRIO

Número da ordem: 322	Verificado em: 2019	Válido até: 31/03/2020	Data de emissão: 04/04/2019
--------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

A prefeitura de Chapecó, por força da Lei Municipal 3496/92 regulamentada pelo Decreto Municipal 3064/93 e conforme Lei Estadual 6320/83, concede o presente alvará sanitário à:

RAZÃO SOCIAL 20210 - APTI ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 78.860.863/0001-26
---	-----------------------------

NOME FANTASIA APTI ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO Logradouro: RANCHO QUEIMADO Complemento: Bairro: ALVORADA Cidade: Chapecó	Número: 264-D CEP: 89804-440 UF: SC
--	---

INSC. MUNICIPAL 8591	INSC. ESTADUAL 251204081	INICIO ATIVIDADE 27/09/1985	DEFERIMENTO INSC.
-------------------------	-----------------------------	--------------------------------	-------------------

CÓDIGO DE CONTROLE MYNJ-IPNY	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
--	--------------------------

ATIVIDADE(S) - SANITÁRIA PRINCIPAL: 10020168 - FABRICACAO DE PÓS ALIMENTICIOS SECUNDÁRIA(S): 10020171 - MOAGEM DE TRIGO E FABRICACAO DE DERIVADOS 10021626 - FABRICACAO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E CHOCOLATES 10020090 - FABRICACAO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS 10020035 - FABRICACAO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS 10020122 - FABRICACAO DE REFRESCOS, XAROPES E PÓS PARA REFRESCOS, EXCETO 10010622 - COMERCIO ATACADISTA DE BEBIDAS
--

OBSERVAÇÕES

Maycon Benetti
Coordenador de Vigilância Sanitária
Município de Chapecó - SC

mib

É OBRIGATÓRIO FIXAR O ALVARÁ EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado
www.chapeco.sc.gov.br

ADMINISTRAÇÃO
2017/2020

Chapecó, 4 de Abril de 2019.
Av. Getúlio Dorneles Vargas, 957S - Palmital
89812-000 - (49) 3321-8400

Emitido por: Fernanda Cristina Henzel

33.34



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4167650/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 33
PRODUTO: Fermento biológico seco instantâneo	MARCA: Apti	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Apti Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:40, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167650** e o código CRC **DA8A265A**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167650v3



Tudo é feito com Amor

FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Fermento Químico em Pó
Contém amido de milho transgênico 
Marca APTI

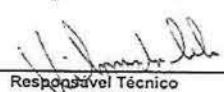
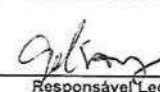
INGREDIENTES			
Amido de milho (<i>Streptomyces viridochromogenes</i> , <i>Bacillus thuringiensis</i> , <i>Agrobacterium tumefaciens</i> , <i>Zea mays</i>), Fosfato monocalcico, Bicarbonato de sódio e Carbonato de cálcio. NÃO CONTÉM GLÚTEN.			
Modo de Preparo			
Utilizar de acordo com o modo de preparo da receita onde será utilizado.			
Rendimento			
100g rende 8 porções de 12g. Cada porção de 12 gramas é suficiente para preparar um bolo que rende 12 fatias de 60g cada.			
Validade	Armazenamento		Registro
12 meses	Em local fresco, seco, ao brigo da luz solar direta.		Dispensado de registro Resolução RDC/ANVISA nº 27 de 06 de agosto de 2010
Embalagem Primária	Embalagem de Transporte	Peso Bruto	Empilhamento Máximo
Pote plástico com rótulo sleeve, tampa plástica rosqueável e selo metalizado, com 100 e 250 g	Caixa de papelão contendo 24 potes de 100g ou 12 potes de 250g.	- 2,92 kg - 3,45 kg	- 8 caixas - 12 caixas

Características Físico-Químicas		
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 12 g (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor Energético	15 kcal = 63 kJ	0,7
Sódio	904 mg	38
Não contém quantidades significativas de Carboidratos, Proteínas, Gorduras totais, Gorduras Saturadas, Gorduras Trans e Fibra alimentar.		
*%Valores Diários de Referência com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

Obs.: Categoria de produto classificada como aditiva, dispensada de declaração de informação nutricional.

Características Microbiológicas	
Aeróbios mesófilos viáveis / g	< 5 x 10 ²
Conforme resolução nº 12 de 02 de janeiro de 2001.	

Características Microscópicas	
Fragmentos de Insetos	Ausência
Sujeidades, Larvas e Parasitas	Ausência

 Responsável Técnico Vilmar da Silva Engenheiro de Alimentos CRQ 13301057 - 13ª Região	 Responsável Legal Gelson Dalla Costa Gerente Geral
---	--

Revisão: 07 - 23/09/2015
Ass: [Assinatura] / [Assinatura]
Aprova: [Assinatura] / [Assinatura]
[Assinatura] / [Assinatura]

Aprovado por: Vilmar da Silva

34



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECÓ
SECRETARIA DA SAÚDE

ALVARÁ SANITÁRIO

Número da ordem: 322	Verificado em: 2019	Válido até: 31/03/2020	Data de emissão: 04/04/2019
--------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

A prefeitura de Chapecó, por força da Lei Municipal 3496/92 regulamentada pelo Decreto Municipal 3064/93 e conforme Lei Estadual 6320/83, concede o presente alvará sanitário à:

RAZÃO SOCIAL 20210 - APTI ALIMENTOS LTDA	CNPJ: 78.860.863/0001-26
---	-----------------------------

NOME FANTASIA APTI ALIMENTOS LTDA

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO Logradouro: RANCHO QUEIMADO Complemento: Bairro: ALVORADA Cidade: Chapecó	Número: 264-D CEP: 89804-440 UF: SC
--	---

INSC. MUNICIPAL 8591	INSC. ESTADUAL 251204081	INICIO ATIVIDADE 27/09/1985	DEFERIMENTO INSC.
-------------------------	-----------------------------	--------------------------------	-------------------

CÓDIGO DE CONTROLE MYNJ-IPNY	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
--	--------------------------

ATIVIDADE(S) - SANITÁRIA

PRINCIPAL:
10020168 - FABRICACAO DE PÓS ALIMENTICIOS

SECUNDÁRIA(S):
10020171 - MOAGEM DE TRIGO E FABRICACAO DE DERIVADOS
10021626 - FABRICACAO DE PRODUTOS DERIVADOS DO CACAU E CHOCOLATES
10020090 - FABRICACAO DE ESPECIARIAS, MOLHOS, TEMPEROS E CONDIMENTOS
10020035 - FABRICACAO DE OUTROS PRODUTOS ALIMENTICIOS NAO ESPECIFICADOS
10020122 - FABRICACAO DE REFRESCOS, XAROPES E PÓS PARA REFRESCOS, EXCETO
10010622 - COMERCIO ATACADISTA DE BEBIDAS

OBSERVAÇÕES

Maycon Benetti
Coordenador de Vigilância Sanitária
Município de Chapecó - SC

miz

É OBRIGATÓRIO FIXAR O ALVARÁ EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado
www.chapeco.sc.gov.br

ADMINISTRAÇÃO
2017/2020

Chapecó, 4 de Abril de 2019.
Av. Getúlio Dorneles Vargas, 957S - Palmital
89812-000 - (49) 3321-8400

Emitido por: Fernanda Cristina Henzel

33234



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4167675/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 34
PRODUTO: Fermento químico	MARCA: Apti	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Apti Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 100g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:40, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167675** e o código CRC **0817C591**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167675v3

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**Nome:** Fubá de Milho Pré-Cozido**Marca:** Sinhá**Cód. interno:** 3063**Nº Reg.:** Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de Agosto de 2010.**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 trans	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.

35

4. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem primária: Embalagem de BOPP transparente + polietileno, 1 kg

Embalagem secundária: Fardos de papel Kraft, 20X1 kg

5. 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.

6. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Valdemir Donizete Ribas

Profissão: Químico Industrial

Conselho Regional: CRQ 9ª Região

Nº Inscrição: 09202544

Cargo: Supervisor de Produção

Assinatura e carimbo:



Valdemir Donizete Ribas
Supervisor de Produção

Itumbiara, 20 de Julho de 2017.

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº 6026/2018

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 AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"

Data de Emissão: 10/01/2019

FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A

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

CNPJ/ CPF: 00.080.671/0012-62

ENDEREÇO: AVENIDA CARLÓPOLIS 35, VILA SÃO CARLOS

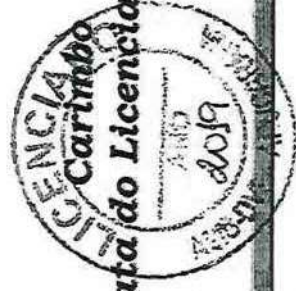
CEP: 86.800-510 APUCARANA - PARANÁ

OBS 1: O presente documento não exime o estabelecimento da obrigatoriedade de outras autorizações pertinentes às suas atividades (IAP, IBAMA, SESA, ANVISA, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIP, SIF, ADAPAR, entre outros Fiscalizadores).

Obs 2 : Inspeção Relativa também à saúde e segurança do trabalhador.

Resp. Inspeção

Alessandro Fonseca de Lima
Agente de Sanamento
Divisão de Vigilância Sanitária
AMS - DVS - Apucarana / PR



Data do Licenciamento

11/01/2019
35.2.50



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4167702/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 35
PRODUTO: Flocos de milho/Fubá	MARCA: Sinhá	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Caramuru Alimentos SA		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:40, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167702** e o código CRC **6591B638**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167702v3

FICHA TECNICA

Leite Condensado



Informações Nutricionais

Porção de 20g (1 colher e 1/2 de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor energético	64kcal = 269kJ	3
Carboidratos	11g	4
Proteínas	1,5g	2
Gorduras totais	1,6g	3
Gorduras saturadas	1,0g	5

Porção de 20g (1 colher e 1/2 de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Gorduras trans	0	**
Fibra alimentar	0	0
Sódio	24mg	1
Cálcio	56mg	6

*% Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

**VD não estabelecido.

Ingredientes: Leite integral, e/ou Leite em pó, açúcar e lactose.

ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS.

NÃO CONTÉM GLÚTEN.

36

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 02.089.969/0010-05

Fantasia: LATICÍNIOS BELA VISTA FILIAL 09

Razão: LATICÍNIOS BELA VISTA LTDA

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes \ Ocorrências Habilitações

SIF:	2052	Data de Reserva:	21/06/2011	Data de Registro:	09/04/2015
Nr. Processo:	21050.003757/2008-03	Situação:	Ativo		
Endereço:					
Logradouro:	ROD BR 282, S/Nº, KM 604,3				
Bairro:	ZONA RURAL	CEP:	89.874-000		
Município:	MARAVILHA	UF:	SC		
Telefone:	49-3664-4001	Fax:			
E-Mail:	daniele.werlang@piracanjuba.com.br				
Site:					

Nova Consulta

36



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4167773/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 36
PRODUTO: Leite condensado	MARCA: Piracanjuba	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Laticínios Bela Vista Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 395g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:40, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:57, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167773** e o código CRC **7C8BDE33**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167773v3

ANEXO XIV

FICHA TÉCNICA PARA OS PRODUTOS PROCESSADOS E DE ORIGEM ANIMAL:

FICHA TÉCNICA			
PRODUTO: LEITE INTEGRAL			
NOME/DENOMINAÇÃO			
MARCA: REALTA		Produtos de origem animal-nº de registro (SIM-SIP-SIF) 0098/1894	
		Sucos- nº de registro	
COOPERATIVA/ASSOCIAÇÃO:			
RAZÃO SOCIAL: Cooperativa Regional Auriverde		Nº/CNPJ: 83.731.927/0041-16	
ENDEREÇO: Rua Moura Brasil		NÚMERO: 791	
BAIRRO: Centro		CEP: 89890-000	
CIDADE: Cunha Porã		ESTADO: SC	
FABRICANTE/BENEFICIADORA DO PRODUTO			
RAZÃO SOCIAL: Cooperativa Central Aurora Alimentos		Nº/CNPJ: 83.310.411/0029-18	
ENDEREÇO: Rodovia BR 282, km 582		NÚMERO: s/ número	
BAIRRO: Distrito Industrial II		CEP: 89.870-000	
CIDADE: Pinhalzinho		ESTADO: SC	
CONTATO			
NOME: Maurício Radaelli Moraes			
FONE: 049 3366-5900		FAX:	E-MAIL: m1auriom@auroraalimentos.com.br
CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO			
INGREDIENTES: Leite Integral			
Aditivos alimentares (conservantes, corantes, etc): Estabilizantes: citrato de sódio (INS331iii), trifosfato de sódio (INS 451i), monofosfato de monossódico (INS339i) e difosfato dissódico (INS 450i).			
COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL EM 100G			
PROTEÍNAS(g): 6,3		Valor Calórico Total(Kcal): 116	
CARBOIDRATOS(g): 9,1g		Prazo de validade: 120 dias	
GORDURAS(g): 6,0g		Gordura saturada(g): 4,3	SÓDIO(mg): 152
EMBALAGENS DO PRODUTO			
PRIMÁRIA: Cartonado Tetra Pak		SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulado	
TIPO	PESO LÍQUIDO: 1l	TIPO	PESO LÍQUIDO: 12l
RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO			
NOME: Maurício Radaelli Moraes			
PROFISSÃO: Engenheiro Químico		CARGO: Supervisor do Controle de Qualidade	
CONSELHO REGIONAL: Conselho Regional de Química 13ª Região		Nº DE INSCRIÇÃO: 13.301.852	
ASSINATURA			

Maurício Radaelli Moraes
Supervisor de Controle de Qualidade
Coop. Central Aurora Alimentos

39

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 83.310.441/0029-18

Fantasia: AURORA

Razão: COOPERATIVA CENTRAL AURORA ALIMENTOS

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes \ Ocorrências \ Habilitações

SIF: 1894

Data de Reserva: 20/06/2008

Data de Registro: 19/01/2012

Nr. Processo: 21050.001792/2006-18

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RDV BR 282, KM 582, S/Nº

Bairro: INTERIOR

CEP: 89.870-000

Município: PINHALZINHO

UF: SC

Telefone: 49-3366-2600

Fax:

E-Mail: m-coldebella@auroraalimentos.com.br

Site:

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT1 - EST.LEITE E DERIV.(>500.000L/DIA

Data	Descrição
19/06/2018	Lácteos. Chile. Exclusão. Habilitação vencida. Produtos: QUEIJO MUSSARELA, SORO DE LEITE EM PO e LEITE EM PO. SEI nº 21000.022449/2018-36.

Nova Consulta

39



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4167839/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 39
PRODUTO: Leite integral longa vida	MARCA: Realta	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Cooperativa Central Aurora Alimentos		
QUANTIDADE (KG/L): 1 L	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:41, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167839** e o código CRC **B2C1F516**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167839v3



LENTILHA

INGREDIENTES: Lentilha

CLASSIFICAÇÃO:

Lentilha canadense Tipo I

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

CARACTERÍSTICA ORGANOLÉPTICAS:

Grãos de coloração esverdeada com sabor e aroma característicos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Umidade Máx. 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Coliformes a 45°C < 10³ UFC/g

Estafilococos coagulase positiva/g < 10² UFC/g

Salmonella sp Ausente em 25g

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

VALIDADE/LOTE:

12 meses (vide marcação no produto)

ARMAZENAMENTO:

Conservar o produto em local seco e arejado a temperatura ambiente. Manter o produto na embalagem original. Após aberta a embalagem, manter o produto em recipiente fechado, conservando assim sua qualidade.

EMBALAGEM:

Peso Líquido de 500g e 5Kg.

ALÉRGICOS: Contém Glúten, por ser processado em mesmo ambiente ou máquinas que também processam esses produtos.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 40g – ¼ xícara

Quantidade por porção	% VD (*)	
Valor energético	139kcal (582kJ)	7%
Carboidratos	24 g	8%
Proteínas	9,5 g	13%
Gordura totais	0 g	0%
Gordura saturada	0 g	0%
Fibra alimentar	0 g	0%
Sódio	69 mg	3%

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) VD não estabelecido

OBS:

As informações contidas neste documento estão sujeitas a alterações posteriores no caso de mudanças de qualquer ordem no produto definido acima.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE CHAPECÓ
SECRETARIA MUNICIPAL DA FAZENDA

SANITÁRIO
ALVARÁ DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E PERMANÊNCIA 2019

Número da ordem: 2921	Verificado em: 2019	Valido até: 31/01/2020	Data de emissão: 24/01/2019
---------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

ALVARÁ CONCEDIDO PELO MUNICÍPIO DE CHAPECÓ NOS TERMOS DO ART. 170/83 À:

RAZÃO SOCIAL 328877 - MASTER COOK ALIMENTOS LTDA	CNPJ 10.666.764/0001-74
--	-----------------------------------

NOME FANTASIA MASTER COOK ALIMENTOS LTDA
--

ENDEREÇO ESTABELECIMENTO	
Logradouro: BR 282 PLINIO ARLINDO DE NES	Número: 911
Complemento:	CEP: 89810-300
Bairro: ELDORADO	UF: SC
Cidade: Chapecó	

INSC. MUNICIPAL 35315	INSC. ESTADUAL 255807317	INÍCIO ATIVIDADE 05/03/2009	DEFERIMENTO INSC. 05/03/2009
---------------------------------	------------------------------------	---------------------------------------	--

CÓDIGO DE CONTROLE GLSF-FGBO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
--	--------------------------

ATIVIDADES - CNAE

PRINCIPAL:

4637199 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

SECUNDÁRIA(S):

- 1066000 - Fabricação de alimentos para animais
- 1095300 - Fabricação de especiarias, molhos, temperos e condimentos
- 1099603 - Fabricação de fermentos e leveduras
- 1099699 - Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente
- 1122402 - Fabricação de chá mate e outros chás prontos para consumo
- 4689399 - Comércio atacadista especializado em outros produtos intermediários não especificados anteriormente
- 4693100 - Comércio atacadista de mercadorias em geral, sem predominância de alimentos ou de insumos agropecuários

OBSERVAÇÕES

É OBRIGATÓRIO FIXAR O ALVARÁ EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO

A validade do documento pode ser consultada no site da prefeitura por meio do código de controle informado
www.chapeco.sc.gov.br

ADMINISTRAÇÃO
2017/2020

Chapecó (SC) - 24/01/2019
Av. Getúlio Dorneles Vargas, 957S - Palmital
89812-000 - 4933214800

40



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4167882/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 40
PRODUTO: Lentilha	MARCA: Carol	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Master Cook Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação		X	Em desconformidade com a legislação vigente para rotulagem; não informa com relação à presença de glúten.
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações: A amostra analisada difere do edital, pois na ficha técnica do produto consta a informação de que o mesmo contém glúten. O edital determina que o produto não contenha glúten.



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:41, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167882** e o código CRC **B7644AA5**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167882v3

FT – 067

Revisão: 001

Data: 31/01/13

Pág.: 1 de 3

TONDO S.A.

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Massa alimentícia de Sêmola Com Ovos

Elaborado por: RT

Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:

Massa de coloração amarelada, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característico.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES

Organolépticas:

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

Físico-químicas:

Umidade (%)	13,0 máx.
Addez (mL de sol. N de NaOH/100g)	5,0 máx.
Tempo de cocção (min)	7,0* mín.
Cinzas BS (%)	0,600 máx.

* Varia de acordo com o corte

Microbiológicas

<i>Bacillus cereus</i> (UFC/g)	≤ 5 x 10 ³
<i>Coliformes</i> a 45°C (UFC/g)	≤ 1 x 10 ²
<i>Escherichia coli</i> (UFC/g)	≤ 5 x 10 ³
<i>Salmonella</i> sp (em 25g)	Ausência

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

Ausência de matéria macroscópica e microscópica prejudicial à saúde humana.

Micotoxicológicas:

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

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Massas curtas:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 xícara)		
Quantidade por porção	Valor Energético	% VD (*)
285kcal = 1196kJ	61g	14
Carboidratos	61g	20
Proteínas	7,6g	10
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	2,8g	11
Sódio	0mg	0

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

TONDO S.A.

Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caixa do Sufrs - CEP 95115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502

Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bairro Gonçalves - CEP 97070-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0538

Centro de Distribuição Caxoti: Rua Bento Cilio, 1430 - Funder - Bairro São Luz - Caxoti/RS - CEP 92420-000 - Fone (51) 3071.0150 - Fax (51) 3071.0158

Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itajaí - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9500 - Fax (47) 3045.9505

www.tondosda.com.br

FT – 067

Revisão: 001

Data: 31/01/13

Pág.: 2 de 3

TONDO S.A.

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Massa alimentícia de Sêmola Com Ovos

Elaborado por: RT

Aprovado por: Dir. Industrial

Massas longas e ninhos:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 prato)		
Quantidade por porção	Valor Energético	% VD (*)
285kcal = 1196kJ	61g	14
Carboidratos	61g	20
Proteínas	7,6g	10
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	2,8g	11
Sódio	0mg	0

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

MODO DE PREPARO

- Colocar em uma panela 1 litro de água e 10g de sal para cada 100g de massa;
- Levar ao fogo até ferver. Se preferir, acrescentar um pouco de óleo;
- Junta a massa e cozinhar pelo tempo indicado até a massa ficar "al dente".
- Retirar do fogo, escorrer a água e colocar em uma travessa.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	Filme de BOPP + PP
Secundária	Filme de PE

APRESENTAÇÃO

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
5701	Espaguete 500g	Fardo	20
5702	Parafuso 500g	Fardo	20
5617	Penne 500g	Fardo	10
5703	Rigalone 500g	Fardo	20
5618	Talharim 500g	Caixa	10

ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado.

EMPLIAMENTO

Código	Emplanhamento Máximo
5701	10
5702	7
5617	7
5703	7
5618	4

PRAZO DE VALIDADE

2 anos.

FICHA DE ALERGENICOS

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

TONDO S.A.

Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caixa do Sufrs - CEP 95115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502

Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bairro Gonçalves - CEP 97070-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0538

Centro de Distribuição Caxoti: Rua Bento Cilio, 1430 - Funder - Bairro São Luz - Caxoti/RS - CEP 92420-000 - Fone (51) 3071.0150 - Fax (51) 3071.0158

Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itajaí - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9500 - Fax (47) 3045.9505

www.tondosda.com.br

	TONDO S.A. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE	FT – 067 Revisão: 001 Data: 31/01/13 Pág.: 3 de 3
FICHA TÉCNICA		
Nome do produto: Massa alimentícia de Sémola Com Ovos		Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC nº 27, de 06.08.2010.
Regulamento Técnico: Resolução RDC nº 263, de 22.09.2005.
Fortificação de Farinha: Resolução RDC nº 344, de 13.12.2002.
Microbiologia: Resolução RDC nº 12, de 02.01.2001.
Microscopia: Resolução RDC nº 175, de 08.07.2003.
Micotoxinas: Resolução RDC nº 7, de 18.02.2011.

TONDO S.A.	
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta • CEP 95115-375 • Fone (54) 3026.7600 • Fax (54) 3026.7502	
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055.0600 • Fax (54) 3055.0538	
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Giro, 1430 - Funchos • Bairro São Luiz • Canoas/RS • CEP 92420-030 • Fone (51) 3217.0100 • Fax (51) 3217.0108	
Centro de Distribuição Itajaí: Rua Antônio Heil, 1001, km 01 • Bairro Itajaí/RS • CEP 88316-601 • Fone (47) 3343.8600 • Fax (47) 3343.8605	
Email: atendimento@tondo.net	

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ DE SAÚDE

NÚMERO 259818	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 21/12/2019	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

RS 122, Nº 10668, KM 66, BAIRRO: FORQUETA

RAMO DE ATIVIDADE

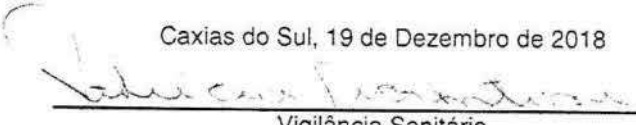
INDUSTRIA 4

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, 19 de Dezembro de 2018


Vigilância Sanitária





Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4167987/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 44
PRODUTO: Macarrão parafuso	MARCA: Diana	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Tondo SA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:41, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:58, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4167987** e o código CRC **C5CFE9B2**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4167987v3

FT – 067

Revisão: 001

Data: 31/01/13

Pág.: 1 de 3

TONDO S.A.

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Massa alimentícia de Sêmola Com Ovos

Elaborado por: RT

Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:

Massa de coloração amarelada, livre de materiais estranhos, com odor e sabor característico.

INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corante natural cúrcuma. **CONTÉM GLÚTEN.**

ESPECIFICAÇÕES

Organolépticas:

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

Físico-químicas:

Umidade (%)	13,0 máx.
Addez (mL de sol. N de NaOH/100g)	5,0 máx.
Tempo de cocção (min)	7,0* mín.
Cinzas BS (%)	0,600 máx.

* Varia de acordo com o corte

Microbiológicas

Bacillus cereus (UFC/g)	≤ 5 x 10 ³
Coliformes a 45°C (UFC/g)	≤ 1 x 10 ²
Estafilococos coagulase positiva (UFC/g)	≤ 5 x 10 ³
Salmonella sp (em 25g)	Ausência

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

Ausência de matéria macroscópica e microscópica prejudicial à saúde humana.

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.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Massas curtas:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 xícara)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	285kcal = 1196kJ	14
Carboidratos	61g	20
Proteínas	7,6g	10
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	2,8g	11
Sódio	0mg	0

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

FT – 067

Revisão: 001

Data: 31/01/13

Pág.: 2 de 3

TONDO S.A.

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Massa alimentícia de Sêmola Com Ovos

Elaborado por: RT

Aprovado por: Dir. Industrial

Massas longas e ninhos:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 80g (1 prato)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	285kcal = 1196kJ	14
Carboidratos	61g	20
Proteínas	7,6g	10
Gorduras Totais	1,2g	2
Gorduras Saturadas	0g	0
Gorduras trans	0g	**
Fibra Alimentar	2,8g	11
Sódio	0mg	0

(*) % Valores Diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.

(**) VD não estabelecido.

MODO DE PREPARO

- Colocar em uma panela 1 litro de água e 10g de sal para cada 100g de massa;
- Levar ao fogo até ferver. Se preferir, acrescentar um pouco de óleo;
- Junta a massa e cozinhar pelo tempo indicado até a massa ficar "al dente".
- Retirar do fogo, escorrer a água e colocar em uma travessa.

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

Primária	Filme de BOPP + PP
Secundária	Filme de PE

APRESENTAÇÃO

Código	Descrição do produto	Un.	Quant.
5701	Espaguete 500g	Fardo	20
5702	Parafuso 500g	Fardo	20
5617	Penne 500g	Fardo	10
5703	Rigalone 500g	Fardo	20
5618	Talharim 500g	Caixa	10

PRAZO DE VALIDADE

2 anos.

FICHA DE ALERGÊNICOS

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

Matriz/Unidade Industrial Forquiza: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forquiza - Caixa do Sufrs - CEP 95115-375 - Fone (54) 3005.7500 - Fax (54) 3026.7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bairro Gonçalves - CEP 97070-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0539
Unidade Industrial São Luiz - Fornecedor - CEP 92420-000 - Fone (51) 3071.0150 - Fax (51) 3071.0158
Centro de Distribuição Caxoti: Rua Bento Cilio, 1430 - Fornecedor - CEP 86316-001 - Fone (47) 3045.9500 - Fax (47) 3045.9505
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itajaí - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9500 - Fax (47) 3045.9505
www.soudeusa.com.br

TONDO S.A.
Matriz/Unidade Industrial Forquiza: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forquiza - Caixa do Sufrs - CEP 95115-375 - Fone (54) 3005.7500 - Fax (54) 3026.7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bairro Gonçalves - CEP 97070-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0539
Unidade Industrial São Luiz - Fornecedor - CEP 92420-000 - Fone (51) 3071.0150 - Fax (51) 3071.0158
Centro de Distribuição Caxoti: Rua Bento Cilio, 1430 - Fornecedor - CEP 86316-001 - Fone (47) 3045.9500 - Fax (47) 3045.9505
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itajaí - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9500 - Fax (47) 3045.9505
www.soudeusa.com.br

	TONDO S.A. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE	FT – 067 Revisão: 001 Data: 31/01/13 Pág.: 3 de 3
FICHA TÉCNICA		
Nome do produto: Massa alimentícia de Sémola Com Ovos		Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC nº 27, de 06.08.2010.
Regulamento Técnico: Resolução RDC nº 263, de 22.09.2005.
Fortificação de Farinha: Resolução RDC nº 344, de 13.12.2002.
Microbiologia: Resolução RDC nº 12, de 02.01.2001.
Microscopia: Resolução RDC nº 175, de 08.07.2003.
Micotoxinas: Resolução RDC nº 7, de 18.02.2011.

TONDO S.A.	
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta • CEP 95115-375 • Fone (54) 3026.7600 • Fax (54) 3026.7502	
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055.0600 • Fax (54) 3055.0538	
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Giro, 1430 - Funchos • Bairro São Luiz • Canoas/RS • CEP 92420-030 • Fone (51) 3217.0100 • Fax (51) 3217.0108	
Centro de Distribuição Itajaí: Rua Antônio Heil, 1001, km 01 • Bairro Itajaí/RS • CEP 88316-601 • Fone (47) 3343.8600 • Fax (47) 3343.8605	
Email: atendimento@tondo.net	

MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE - SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ DE SAÚDE

NÚMERO 259818	PROTOCOLO 2015/15264	VENCIMENTO 21/12/2019	INSCRIÇÃO MUNICIPAL 54983	MATRÍCULA 56375
------------------	-------------------------	--------------------------	------------------------------	--------------------

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

RS 122, Nº 10668, KM 66, BAIRRO: FORQUETA

RAMO DE ATIVIDADE

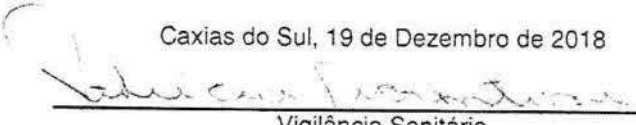
INDUSTRIA 4

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, 19 de Dezembro de 2018


Vigilância Sanitária





Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4168013/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 45
PRODUTO: Macarrão espaguete	MARCA: Diana	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Tondo SA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:42, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168013** e o código CRC **19D2B7C2**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168013v3



Ficha técnica

Maionese tradicional Soya

Disponível nas versões Pet 500g, Pet 250g, Sachê 1kg, Sachê 500g e Sachê 200g.

Ingredientes

Água, óleo vegetal, amido modificado de milho (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Zea mays*), açúcar, ovos pasteurizados, sal, vinagre, acidulantes: ácido láctico e ácido cítrico, estabilizantes: goma guar e goma xantana, conservador sorbato de potássio, aromatizantes, sequestrante EDTA - cálcico dissódico, corante páprica e antioxidantes: BHT e BHA.

NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM OVO E DERIVADOS DE SOJA.

Informações nutricionais

	Porção de 12g (1 col. de sopa)	%VD*
Valor energético	21kcal = 88kj	1%
Carboidratos	1,2g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	2g	4%
Gorduras saturadas	0,3g	1%
Gorduras trans	Não contém	**
Colesterol	2mg	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	95g	4%

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

416



PREFEITURA MUNICIPAL DE GASPAR

DIRETORIA DE VIGILÂNCIA À SAÚDE.
COORDENADORIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA.



ALVARÁ SANITÁRIO MUNICIPAL

Número

297/2019

Para:

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

Nome Pessoa Física ou Jurídica

BUNGE ALIMENTOS S/A

CNPJ/CPF

84046101000193

Inscr. Estadual

250212226

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

BUNGE ALIMENTOS S/A

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

ROD. JORGE LACERDA

Número

4455

Bairro

POÇO GRANDE

Fone

3703-2282

Proprietário e/ou Responsável

JOÃO LEOPOLDINO SPENGLER - CRM - 839, PAULO HENRIQUE GRALHA - CRQ 12300412

Ramo de Atividade

FABRICAÇÃO DE ÓLEOS, GORDURAS, MARGARINAS, CREME VEGETAL E MAIONESE; AMBULATÓRIO MÉDICO; LABORATÓRIO ANÁLISES BROMATOLÓGICAS; ESTAÇÃO TRATAMENTO DE ÁGUA (ABAST. PÚBLICO)

O (a) Estabelecimento (Edificação) acima está autorizado(a) a
Funcionar/Ser Habitado, conforme a Lei Estadual 6.320
de dezembro de 1983 e seus Regulamentos

Prazo de Validade

12 de maio de 2020

Local e Data

GASPAR, 30 de abril de 2019

Autoridade de Saúde


Jceli Petró
Secretaria Municipal de Saúde
Dir. Geral de Vigilância em Saúde
Matrícula 14181

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Via 1 de 1 Bloquetos: Bloquetos: 4185 RS: 1.273,83



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4168042/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 46
PRODUTO: Maionese	MARCA: Soya	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Bunge Alimentos SA		
QUANTIDADE (KG/L): 500g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:42, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168042** e o código CRC **425EDCD6**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168042v3



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

1. PRODUTO: MILHO VERDE EM CONSERVA

2. MARCA: Bonare

3. DESCRIÇÃO: Milho Verde em Conserva é o produto resultante do cozimento de grãos de milho verde imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada.

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Milho verde, água e sal.

5. APLICAÇÃO: Preparo de saladas, sopas e outros pratos.

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

Porção de 130g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	83 kcal = 349kJ	4%
Carboidratos	15g	5%
Proteínas	2,3g	3%
Gorduras totais	1,5g	2%
Gorduras saturadas	zero	zero
Gorduras <i>trans</i>	zero	**
Fibra alimentar	4,3g	17%
Sódio	300mg	13%

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

**VD não estabelecido.

7. PROCESSO INDUSTRIAL: O milho em forma de espigas é submetido aos processos de despalhamento, desgranação, flotação, seleção, branqueamento, envase, adição de salmoura, recravação/fechamento, esterilização, resfriamento, acondicionamento na embalagem correspondente e armazenamento. Todas as operações acima são realizadas em ambientes limpos e organizados, atendendo a padrões higiênicos, sanitários e tecnológicos rigorosos. Os parâmetros de processo são monitorados para assegurar a qualidade do produto final.

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: grãos de milho cozidos, macios e não esfacelados, imersos em salmoura

Cor: amarelo

Odor: característico

Sabor: característico

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Sal: 0,80 a 1,50% de NaCl

pH: 5,80 a 6,40

Teor de Sólidos Solúveis: mínimo 8 °Brix

Acidez: máximo 0,15 % de ácido clítrico

10. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Após 10 dias de incubação a 35°C, não se deve observar sinais de alterações físicas nas embalagens (tais como estufamentos, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza química ou sensorial do produto que evidenciem deterioração. Quando necessário, deve ser verificada a esterilidade comercial conforme metodologia específica.

11. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de matéria macroscópica e microscópica, prejudicial à saúde humana.

19



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO
Garantia da Qualidade

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

- Latas confeccionadas em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado. Latas recravadas contendo Peso drenado 200g (Peso líquido 300g) e Peso drenado 2kg (Peso líquido 3,0kg).
- Pote de vidro transparente com tampa tipo abre fácil de alumínio revestida com verniz apropriado, contendo peso drenado de 200g (Peso líquido 300g) de produto.

12.2. Embalagem secundária:

12.2.1. Cartão de papelão ondulado e rotulado envolvido com filme liso termoencolhível de PEBD/PELBD/Aditivos, confeccionado com resinas em conformidade com a ANVS 105/99 para contato com alimentos, nas dimensões internas:

- 24 x 200g (lata): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 8,80).
- 24 x 200g (vidro): 450 x 300 x 84 mm. (Peso bruto Emb./kg: 11,20).

12.2.2. Caixas de papelão ondulado, lacradas com fita adesiva apresentando as dimensões internas

- 6 x 2kg = 472 x 315 x 175 mm (Peso bruto Cx./kg: 21,48)

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

13.1. Embalagem primária: Contém nome, marca e peso do produto, informação nutricional, ingredientes, data de validade, número do lote, código de barras, dados da empresa e outras informações ao consumidor.

- Código de barras (EAN) 200g (lata): 7898905153258
- Código de barras (EAN) 200g (vidro): 7899659900228
- Código de barras (EAN) 2kg: 7898905153272

13.2. Embalagem secundária:

13.2.1. Cartão Shrink: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto.

- Código de barras (DUN) 200g (lata): 57898905153253
- Código de barras (DUN) 200g (vidro): 17899659900225

13.2.2. Caixas: Contém nome, endereço e CNPJ da empresa, código de barras, validade e nome do produto:

- Código de barras (DUN) 2kg: 17898905153279

14. ARMAZENAMENTO: Manter em local coberto, seco, arejado e a temperatura ambiente.

14.1. Empilhamento máximo:

- Cartão shrink (lata): 24 x 300g (Peso líquido) = 16 camadas
- Cartão shrink (vidro): 24 x 300g (Peso líquido) = 12 camadas
- Caixas: 6 x 3kg (Peso líquido) = 07 camadas

15. VALIDADE: 24 meses a partir da data de fabricação desde que, em condições normais de estocagem. Após aberto, deve ser conservado em geladeira no prazo máximo de 3 dias.

16. REGISTRO: Produto regulamentado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). Isento de registro conforme RDC nº 27 de 06/08/2010.

17. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:

Indústria Brasileira

GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA

Fazenda Onça, Gleba B, Zona Rural, CP 29, CEP 72.804-010, Luziânia – GO, CNPJ 24866741/0001-18

Fone: 55 (61) 2196 8862

Email: sac@goiasverde.com.br



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Garantia da Qualidade



FICHA TÉCNICA DE PRODUTO

Garantia da Qualidade

18. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: Livia Fernandes Freitas

Cargo: Coordenadora de Qualidade

Habilitação: Engenharia de Alimentos

CRQ: 12300401 - XII Região

HISTÓRICO DAS REVISÕES		
Revisão	Data	Descrição Sumária
01	12/07/06	Item 06: Informação Nutricional – Valor calórico Item 12: Embalagem – Embalagem secundária
02	06/09/06	Item 06: Informação Nutricional
03	26/01/08	Item 13: Dizeres de rotulagem e Item 17: Responsável técnico
04	27/02/09	Item 09, Características Físico-Químicas
05	26/11/09	Item 17: Responsável Técnico
06	09/02/10	Item 05, Aplicação – Item 07, Processo Industrial – Item 09, Características Físico-Químicas – Item 12, Embalagem – Item 13, Dizeres da rotulagem – Item 17, Responsável Técnico
07	15/06/11	CÓD. (de VEG para CER) – Item 04, Composição do produto – Item 07, Processo Industrial – Item 12, Embalagem – Item 13, Dizeres da Rotulagem – Item 14, Armazenamento – Item 15, Validade - Acréscimo Item 16, Registro – Item 17, Identificação do Fabricante - Item 18, Responsável Técnico.
08	21/06/12	Item 12, Embalagem – Item 13, Dizeres da Rotulagem – Item 14, Armazenamento – Item 15, Validade
09	06/11/12	Item 12, Embalagem – Item 13, Dizeres da Rotulagem – Item 14, Armazenamento – Item 15, Validade
10	20/02/13	Item 12, Embalagem – Item 14, Armazenamento Item 17, Identificação do Fabricante
11	09/04/14	Novo layout do documento – Nova codificação (FTPA/CER/GQ/002 para 01-FT-QLD-002) – Item 12, Embalagem (12.2, Embalagem secundária) – Item 14, Armazenamento (14.1, Empilhamento máximo) – Item 18, Responsável Técnico
12	28/09/15	Inclusão da marca Bonare – Retirada da embalagem 6x1,005kg AF.

13	01/09/16	Inclusão da embalagem vidro 200g; Item 2, Marca (retirada da marca Goiás Verde)
14	05/03/18	Item 17, Identificação do fabricante (retirada do endereço da planta II). Item 18, Responsável Técnico.

APROVADO POR:

Livia Fernandes Freitas

Livia Fernandes Freitas
Responsável Técnico
CRQ: 12300401



**GOVERNO DO ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE
SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE**

Av. 136, Qd. F44, Lt. 22/24, Edifício César Sebba, Setor Sul, Goiânia - GO, CEP: 74093-250 Fone: (62) 3201-2674
www.visa.goias.gov.br

**ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA Nº 2018047409
EXERCÍCIO 2019**

RAZÃO SOCIAL: GOIAS VERDE ALIMENTOS LTDA

CNPJ: 24.866.741/0001-18

ENDEREÇO: FAZENDA FAZENDA ONCA Nº SN COMPLEMENTO: GLEBA 08

BAIRRO: ZONA RURAL

CEP: 72804-010

MUNICÍPIO: LUZIANIA

UF: GO

REPRESENTANTE(S) LEGAL(IS): NORMA BONE (657.485.739-20)

A SUPERINTENDÊNCIA DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE DA SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE - GO CONCEDE ALVARÁ DE LICENÇA SANITÁRIA AO ESTABELECIMENTO EVIDENCIADO NESTE DOCUMENTO, DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, TENDO EM VISTA SUA REGULARIZAÇÃO FUNCIONAL PARA O EXERCÍCIO DE 2019, NA(S) ATIVIDADE(S) INDICADA(S) ABAIXO:

FABRICAÇÃO DE CONSERVAS DE LEGUMES E OUTROS VEGETAIS EXCETO PALMITO RESPONSÁVEL(IS)
TÉCNICO(S): THIAGGO GUIMARÃES CABRAL - CRQ/GO 12300480.

GOIÂNIA, 2 de abril de 2019.

Código de Controle: **f4dcefec-f535-42da-9410-3cbe7de3955c**

1. A TAXA DE ALVARÁ SANITÁRIO FOI PAGA ATRAVÉS DO DARE Nº 209781 de 08/01/2019.
2. ESTE ALVARÁ DEVERÁ SER AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL DO ESTABELECIMENTO, E PODERÁ SER RENOVADO ATÉ 31 DE MARÇO DO ANO SUBSEQUENTE, CONFORME DECRETO Nº 8252/2014.
3. EM RAZÃO DO INTERESSE PÚBLICO, ESTE ALVARÁ PODERÁ, A QUALQUER TEMPO, SER REVOGADO/CANCELADO.
4. A AUTENTICIDADE DO ALVARÁ SANITÁRIO DEVERÁ SER CONSTATADA NO ENDEREÇO www.visa.goias.gov.br.

Handwritten signature and date:
25.04.2019



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4168074/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 49
PRODUTO: Milho verde em conserva	MARCA: Bonare	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Goiás Verde Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 300g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:42, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 10:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168074** e o código CRC **5F91A104**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168074v3

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome: Óleo de Girassol Refinado
Marca: Sinhá
Cód. Interno: 3056
Nº Reg.: Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de Agosto de 2010.

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Caramuru Alimentos S.A.
Matriz: Via Exp. Júlio Borges de Souza, 4240 – Bairro Nossa Senhora da Saúde CEP 75520-900 – Itumbiara - GO
CNPJ: 00.080.671/0001-00
Telefone: (64) 3404-0300

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Peso líquido: 900 ml
Ingredientes: Óleo de girassol refinado e antioxidante ácido cítrico.
ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção 13 ml (1 colher de sopa)			
	Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	108 kcal = 444 kJ		5 %
Carboidratos	0 g		0 %
Proteínas	0 g		0 %
Gorduras totais	12 g, das quais:		22 %
gorduras saturadas	1,4 g		6 %
gorduras trans	0 g		**
gorduras monoinsaturadas	2,7 g		**
gorduras poli-insaturadas	7,9 g		**
colesterol	0 mg		**
Fibra alimentar	0 g		0 %
Sódio	0 mg		0 %
Vitamina E	8,0 mg		80 %

* % 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.

4. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

Embalagem primária: Garrafa PET com tampa de PLBD e rótulo de BOPP Perola Metalizado, 900 ml.
Embalagem secundária: Caixa de papel Kraft, 20x900 ml.

[Assinatura]

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

Itumbiara, 22 de Novembro de 2017.

50



Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana

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

APUCARANA - PR



APUCARANA

Prefeitura da Cidade

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº 6026/2018

COM BASE NO CÓDIGO DE SAÚDE DO PARANÁ LEI Nº 13331 DE 23 DE NOVEMBRO 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 AFIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"

Data de Emissão: 10/01/2019

FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A

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

CNPJ/ CPF: 00.080.671/0012-62

ENDEREÇO: AVENIDA CARLÓPOLIS 35, VILA SÃO CARLOS

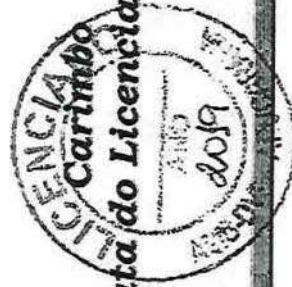
CEP: 86.800-510 APUCARANA - PARANÁ

OBS 1: O presente documento não exime o estabelecimento da obrigatoriedade de outras autorizações pertinentes às suas atividades (IAP, IBAMA, SESA, ANVISA, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, SIP, SIF, ADAPAR, entre outros Fiscalizadores).

Obs 2 : Inspeção Relativa também à saúde e segurança do trabalhador.

Resp. Inspeção

Alessandro Fonseca de Lima
Agente de Sanamento
Divisão de Vigilância Sanitária
AMS DVS Apucarana / PR



Data do Licenciamento

10/01/2019
35.2.50



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4168288/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 50
PRODUTO: Óleo de girassol	MARCA: Sinhá	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Caramuru Alimentos SA		
QUANTIDADE (KG/L): 900ml	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:42, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 11:00, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168288** e o código CRC **94C54552**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168288v3

FICHA TÉCNICA

 RQ 50
 21/07/2006
 Revisão 002

O PRODUTO	• Especificação: SAL REFINADO ZIZO 30 x 1 KG • Composição: Cloreto de Sódio (NaCl), Iodato de Potássio e Ante Umectante (Ferrocianeto de Sódio); • Validade: 24 meses da data de fabricação. • Coloração: Branco por natureza.
ENVOLVIMENTO DE PESSOAS	• Cuidar para que o produto não entre em contato com os olhos ou ferimentos, caso aconteça, lavar com água.
FOGO	• Produto não inflamável.
POLUIÇÃO	• Produto não poluente.
ARMAZENAMENTO	• Mantenha o produto em local seco, nunca coloque diretamente ao chão, pois teme a umidade; • Produto não perecível.
EMBALAGEM	• Composição da embalagem externa e interna: Plástico • EAN 13 embalagem interna - 789802710032 • Medida Embalagem Externa 70X50 cm • DUN 14 embalagem externa - 27898102710036 • Aconselha-se não reutilizar a embalagem. • Material reciclável.
VAZAMENTO E/OU ROMPIMENTO DA EMBALAGEM	• Não há necessidade de precauções específicas; • Limpe o local com água.
PALETS	• Informamos que os palets que seguem com a carga são de propriedade exclusiva da Refisa Indústria e Comércio Ltda., pedimos que todos sejam guardados para a retirada posterior dos mesmos por nossa empresa.

Outros esclarecimentos favor ligar: Fone/Fax (48) 3255-7050
**Refisa Indústria e Comércio Ltda.
 Departamento de Qualidade**
REFISA INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA
 Imbituba - Santa Catarina
 Tel.: (48) 3255-7050
 www.refisa.com.br

(52)

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
2121	09/05/2019	14/05/2020	

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**

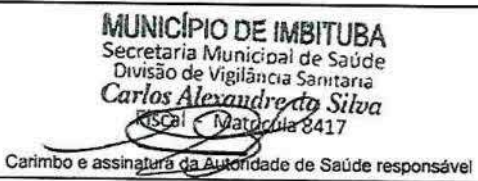
no Distrito, **SAMBAQUI**

Nº S/N

Tipo de Estabelecimento, Negócio ou Atividade:
REFINADORA E EVASADORA DE SAL
COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS
LABORATÓRIO DE ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS

Observações e/ou Responsáveis Técnicos:

--

 MUNICÍPIO DE IMBITUBA Sandra Mara Leal Matrícula 509194 VIGILÂNCIA SANITÁRIA/AMBIENTAL SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE Carimbo e assinatura do Fiscal	 MUNICÍPIO DE IMBITUBA Secretaria Municipal de Saúde Divisão de Vigilância Sanitária Carlos Alexandre da Silva Fiscal Matrícula 8417 Carimbo e assinatura da Autoridade de Saúde responsável
--	---

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

52



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4168328/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 52
PRODUTO: Sal refinado iodado	MARCA: Zizo	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Refisa Indústria e Comércio Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:42, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 11:00, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168328** e o código CRC **0EF43961**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168328v3

	FICHA TÉCNICA DO CONTROLE DE QUALIDADE		COD: FT-CQ-0157	GDC
	SARDINHA EM LATA COM ÓLEO COMESTÍVEL 125g		Revisão: 03	
	- 88		Data: 05/02/2018	
			Páginas: 01 de 03	
ELABORAÇÃO	APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		
Luana Berdet Ayres	Karen Cancellier Cechinel	SE - Documentos		
IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO				

Nome do produto: Sardinha com óleo comestível
Marca: 88
Classificação: Unidade de beneficiamento de produtos cárneos e pescado
Tipo de conserva: Alimento de baixa acidez pH: entre 5,0 e 6,5
Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA nº: 0157/2087

COMPONENTES DO PRODUTO

Ingredientes:
Sardinha, óleo comestível e sal. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXE E DERIVADOS DE SOJA.**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL***

Porção 60g (3 colheres de sopa):
Valor energético 146kcal=613kJ (7 %VD*), Carboidratos 0g (0 %VD*), Proteínas 13g (17 %VD*), Gorduras totais 10g (18 %VD*) das quais: gorduras saturadas 4,4g (6 %VD*), gorduras trans 0g (%VD*), gorduras monoinsaturadas 2,8g (%VD*), gorduras poli-insaturadas 6,1g (%VD*), ômega 3 762mg (%VD*), ômega 3 762mg (%VD*), EPA 60mg (%VD*), DHA 228mg (%VD*), colesterol 37mg (%VD*), Fibra alimentar 0g (0 %VD*), Sódio 361mg (11 %VD*).

Porção 100g:
Valor energético 243kcal=1022Kj; Carboidratos 0g; Proteínas 22g; Gorduras totais 17g das quais: gorduras saturadas 2,3g; gorduras trans 0g; gorduras monoinsaturadas 4,7g; gorduras poli-insaturadas 10g; ômega 3 12,70mg; EPA 100mg; DHA 380mg; colesterol 62mg; Fibra alimentar 0g; Sódio 435mg.

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

PESO DO PRODUTO	Peso drenado: 84g	Caixa de embarque: 48 latas = 6,0kg
	Peso líquido: 125g	

DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE
A data de fabricação, validade e lote estão impressos com *ink jet* no verso da embalagem.

Exemplo: FAB: JAN/17 VTO: JAN/19
7 891167 036017
CÓDIGO DE BARRAS PRODUTO: 1 789116 703601 4
CÓDIGO DE BARRAS EMBALAGEM: 02 anos
Validade a partir da data de fabricação: Estabilidade do produto: 10 dias a 36°C ± 1°C
LOTE: L 3601 C004 H1 L2 11

Código do produto	3601
Ano	C (C para 2017)
Dia	004 *
Identificação do ciclo de esterilização	H1
Identificação da linha de rotulagem	L2
Identificação do turno de produção	1T
* 01 dia do ano, considerando 003 o dia 01º de janeiro e 365 o dia 1 de dezembro.	

Fábrica Alimentos: Rua Eugênio Pezzini, 500 – Corderões – CEP 88311-000 – Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3341-2600
Escritório: Rua São Tomé, 86 – 9º Andar – Vila Olímpia – CEP 04551-080 – São Paulo, SP – Tel: (11) 5503-6800 – Fax: (11) 5503-6854,
Fábrica Embalagens: Av. Presidente Castelo Branco, 640 – Saleiros – CEP 88311470 – Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3241-8800.
Centro de Distribuição: Rodovia BR 101, nº3750 – Saleiros – Itajaí – SC – CEP 88311-601

	FICHA TÉCNICA DO CONTROLE DE QUALIDADE		COD: FT-CQ-0157		SGI
	SARDINHA EM LATA COM ÓLEO COMESTÍVEL 125g		Revisão: 03		
	- 88 -		Data: 05/02/2018		
			Páginas: 02 de 03		
ELABORAÇÃO		APROVAÇÃO	LOCALIZAÇÃO		
Luana Berdet Ayres		Karen Cancelleri Cechnel	SE - Documentos		
DADOS DO FABRICANTE					
Razão Social:			GDC Alimentos S/A		
Atividade:			Unidade de beneficiamento de produtos cárneos e pescado		
Endereço:			Rua Eugênio Pezzini, 500		
Cep:			88311-000		
CNPJ:			02.279.324/0001-36		
			Cordão: Cordão		
			Município: Itajaí		
			UF: SC		



CONDIÇÕES DE TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO

O produto deve ser armazenado em local seco e arejado.
Temperatura ambiente máxima: 40°C

O empilhamento máximo deve ser de 06 caixas em camadas de 24 caixas totalizando 144 caixas por pallet, de acordo com as orientações na caixa de embarque. Obs.: Não sobrepor os pallets.

APRESENTAÇÃO COMERCIAL

TIPO DE EMBALAGEM

Embalagem primária:
Lata de alumínio esterilizável (*retort pouch*) Espessura de 120 μ m e peso de 13g. Fechamento por selagem térmica.

Identificação do produto:
Etiqueta colada a bolsa impressa com as seguintes informações: nome do produto, logomarca 88, peso líquido e drenado, lista de ingredientes, informação nutricional, recomendação de manuseio após abertura, contato do SAC 0800 704 1954 e informações legais do fabricante, CNPI, nº de registro no Ministério da Agricultura e código de barras.

Embalagem secundária:
Caixa de papelão contendo 48 unidades com as seguintes informações: nome do produto, marca comercial, nº de unidades e peso líquido, informação de paletização, precauções de armazenamento, informações do fabricante e importador, carimbo do Serviço de Inspeção Federal, código de barras, data de fabricação e validade carimbada na caixa.

Vedação da embalagem secundária:

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



GDC Alimentos S/A



FICHA TÉCNICA DO CONTROLE DE QUALIDADE

SARDINHA EM LATA COM ÓLEO COMESTÍVEL 125g - 88

COD: FT-CQ-0157

Revisão: 03

Data: 05/02/2018

Páginas: 03 de 03

GDC

ELABORAÇÃO

Luana Berdet Ayres

APROVAÇÃO

Karen Canceller Cechinel

LOCALIZAÇÃO

SE - Documentos

SGI

Fábrica Alimentos: Rua Eugênio Pezzini, 500 – Cordelros – CEP 88311-000 - Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3341-2600
 Escritório: Rua São Tomé, 86 - 9º Andar – Vila Olímpia – CEP 04551-080 – São Paulo, SP – Tel: (11) 5503-6800 - Fax: (11) 5503-6854.
 Fábrica Embalagens: Av. Presidente Castelo Branco, 640 – Salselros - CEP 88311470 –Itajaí – SC Tel./Fax: (47) 3241-8800.
 Centro de Distribuição: Rodovia BR 101, nº3750 - Salselros - Itajaí - SC - CEP 88311-601.

PARÂMETROS DE QUALIDADE				
Parâmetros químicos	Conteúdo de Histamina	Média	Uniforme	Limite máx.
	Conteúdo de BVT	-	-	10mg/100g
Contaminantes inorgânicos*	Amônia	Ausência	-	30mg/100g
Contaminantes orgânicos*	Arsênio	Média	Uniforme	Limite máx.
	Chumbo	-	-	1,0mg/kg
	Cádmio	-	-	0,3mg/kg
	Mercurio	-	-	0,1mg/kg
Parâmetros físicos		Média	Limite máx. individual**	Limite máx. média
Peso líquido		500g	485g	Peso declarado – (0*2,059)
Peso drenado		475g	460,75g	
Parâmetros microbiológicos				
Coliformes totais	Ausência	Consistência		Característico
Escherichia coli		Cor		Característico
Salmonella spp.		Odor		Característico/arradável
Staphylococcus aureus		Sabor		Característico/arradável
Teste de incubação 35°C ± 1°C	S/A após 10 dias de incubação	Textura		Característico

LEGENDA: S/A = sem alteração

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

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

S/A

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 02.279.324/0001-36

Fantasia: GDC ALIMENTOS

Razão: GDC ALIMENTOS S/A

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes \ Ocorrências Habilitações

SIF: 2087

Data de Reserva: 23/12/1966

Data de Registro: 27/04/1976

Nr. Processo: MA - 32/004995/1966

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA EUGENIO PEZZINI, 500

Bairro: CORDEIROS

CEP: 88.311-000

Município: ITAJAÍ

UF: SC

Telefone: (47) 3341-2600

Fax: (47) 3341-2600

E-Mail: solangemedeiros@gomesdacosta.com.br

Site: www.gomesdacosta.com.br

Nome

CARNE

PESCADO

Descrição (Categoria / Classe)

UNIDADE DE BENEF. DE PESCADO E PROD. DE PESCADO - P07 / CP1 - CONSERVA DE PESCADO

UNIDADE DE BENEF. DE CARNE E PROD. CÂRNEOS - C16 / PC3 - PRODUTOS CÂRNEOS - ATÉ 3.000 T/D

Data

Descrição

03/08/2017

Pescado. União Europeia (UE). Exclusão. Processo nº 21000.021923/2017-21.

Nova Consulta

53



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4168357/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 53
PRODUTO: Sardinha em óleo	MARCA: 88	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: GDC Alimentos SA		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:43, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 11:00, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168357** e o código CRC **EEEEFF544**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168357v3



FICHA TÉCNICA

Emissão: 15/08/2017

Revisão: 03

SUCO DE ABACAXI

1. DESCRIÇÃO:

Suco de Abacaxi Integral

Produto registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA sob o nº SC - 21121 0002-4 em 14/01/2004

2. MARCA:

ZENIT - Sabor e Natureza

3. FABRICANTE:

Indústria e Comércio de Sucos e Conservas Zenit EIRELI - EPP

Rua Edna Cristina de Freitas, 200 - Itajuba - Barra Velha-SC

Fone: (47) 9194-2425

4. INGREDIENTES:

Abacaxi. Não contém Glúten

5. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO:

PARÂMETRO	UNIDADE	TOLERÂNCIA MÁXIMA
AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS		
Matérias Macroscópicas	-	Ausente
Matérias Microscópicas	-	Ausente
AVALIAÇÕES MICROBIOLÓGICAS		
Coliformes a 45 °C	UFC/100ml	<1,0
Salmonella sp.	UFC/100ml	<1,0
Referência		

6. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200ml (1 copo)		
Descrição do Ensaio	Quantidade por porção	%VD
Valor Calórico	25 kcal	6
Carboidratos	6 g	7
Proteínas*	0 g	6
Gordura total	0 g	3
Gordura trans	0 g	0
Sódio	0 g	0
*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.500 Kcal		
Referência: Resolução RDC ANVISA/MS nº359 e RDC ANVISA/MS nº 360, de 23 de dezembro de 2003		

7. VIDA ÚTIL:

2 anos (depois de aberto, conservar em geladeira por até 5 dias, observando a validade. É normal a formação de cristais no fundo da garrafa)

8. APRESENTAÇÃO:

Garrafas de vidro 1.000ml em fardos de 8 unidades

9. EMBALAGEM:

Em vidro lacrado com tampa plástica rosqueável

10. TRANSPORTE:

Deve ser feito em Caminhão limpo e seco

11. ARMAZENAGEM/
CONSERVAÇÃO:

Consevar sobre "pallets" em ambiente seco, evitar expor a luz solar, o empilamento deve ser de no máximo de 8 fardos

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

João Paulo de Mello Felipe
CREA-SC:112824-8

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO/SC

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que esta devidamente Registrado neste Ministério
sob o Nº: SC-21121-4
O Estabelecimento: INDUSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E CONSERVAS ZENIT
EIRELI - EPP
Marca ou nome de Fantasia :
CNPJ/CPF Nº: 01.542.723/0001-85 Inscrição Estadual: 253302501

Localizado a: RUA EDNA CRISTINA FREITAS , 200

Bairro: ITAJUBA

Localidade/Distrito:

UF: SC

Município: Barra Velha

CEP: 88390000

Processo Nº: 21050.003259/2003-48

Concessão: 01/04/2004

Área: BEBIDAS E VINAGRES
BEBIDAS EM GERAL

Atividade: PRODUTOR

Classificado como:
NAO FERMENTADO NAO ALCOOLICO

Concessao: 01/04/2004

PROC. Nº: 21050.003259/2003-48

Atividade: ENGARRAFADOR

Classificado como
NAO FERMENTADO NAO ALCOOLICO

Concessao: 01/04/2014
Renovacao: 01/04/2014

PROC. Nº: 21050.003259/2003-48

Bebidas com que Pretende Trabalhar:
SUCOS

ESTE REGISTRO TEM VALIDADE POR 10 (DEZ) ANOS A PARTIR DA DATA DE
CONCESSÃO OU DA DATA DE RENOVAÇÃO.

Sao Jose, 23 de Junho de 2014

2014

Vellen Lisoski Duarte Colatto
Fiscal Federal Agropecuario
Cart. Fiscal nº 365
Chefe do SIPOV/DDA/SFA-SC

17015 54055



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 4168416/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 54
PRODUTO: Suco de abacaxi integral	MARCA: Zenit	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Indústria e Comércio de Sucos e Conservas Zenit Eireli - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 1 L	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:43, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 11:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168416** e o código CRC **F51588F9**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168416v3



FICHA TÉCNICA

Emissão: 15/08/2017

Revisão: 03

SUCO DE MARACUJÁ

1. DESCRIÇÃO:

Suco de Maracujá

Produto registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA sob o nº SC - 21121 0001-6 em 14/01/2004

2. MARCA:

ZENIT - Sabor e Natureza

3. FABRICANTE:

Indústria e Comércio de Sucos e Conservas Zenit EIRELI - EPP
Rua Edna Cristina de Freitas, 200 - Itajuba - Barra Velha-SC
Fone: (47) 99194-2425

4. INGREDIENTES:

Maracujá. Não contém Glúten

5. ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO:

PARÂMETRO	UNIDADE	TOLERÂNCIA MÁXIMA
AVALIAÇÃO DE MATÉRIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS		
Matérias Macroscópicas	-	Ausente
Matérias Microscópicas	-	Ausente
AVALIAÇÕES MICROBIOLÓGICAS		
Coliformes a 45 °C	UFC/100ml	<1,0
Salmonella sp.	UFC/100ml	<1,0
Referência		

6. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 200ml (1 copo)		
Descrição do Ensaio	Quantidade por porção	%VD
Valor Calórico	13 kcal	1
Carboidratos	3,1 g	1
Proteínas*	0 g	0
Gordura total	0 g	0
Gordura saturada	0 g	0
Gordura trans	0 g	0
Coolesterol	0 g	0
Cálcio*	0 g	0
Sódio	0 g	0

*Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.500 Kcal
Referência: Resolução RDC ANVISA/MS nº359 e RDC ANVISA/MS nº 360, de 23 de dezembro de 2003

7. VIDA ÚTIL:

2 anos (depois de aberto, conservar em geladeira por até 5 dias, observando a validade)

8. APRESENTAÇÃO:

Garrafas de vidro 1.000ml em fardos de 8 unidades

9. EMBALAGEM:

Em vidro lacrado com tampa plástica rosqueável

10. TRANSPORTE:

Deve ser feito em Caminhão limpo e seco

11. ARMAZENAGEM/
CONSERVAÇÃO:

Consevar sobre "pallets" em ambiente seco, evitar expor a luz solar, o empilamento deve ser de no máximo de 8 fardos

12. RESPONSÁVEL TÉCNICO:

João Paulo de Mello Felipe
CREA-SC:112824-8

55

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
SUPERINTENDENCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO/SC

REGISTRO DE ESTABELECIMENTO

Certifico que esta devidamente Registrado neste Ministério

sob o Nº: SC-21121-4
O Estabelecimento: INDUSTRIA E COMÉRCIO DE SUCOS E CONSERVAS ZENIT
EIRELI - EPP
Marca ou nome de Fantasia :

CNPJ/CPF Nº: 01.542.723/0001-85 Inscrição Estadual: 253302501

Localizado a: RUA EDNA CRISTINA FREITAS , 200

Bairro: ITAJUBA

Localidade/Distrito:

Município: Barra Velha

UF: SC

CEP: 88390000

Processo Nº: 21050.003259/2003-48

Área: BEBIDAS E VINAGRES
BEBIDAS EM GERAL

Concessão: 01/04/2004

Atividade: PRODUTOR

Classificado como:
NAO FERMENTADO NAO ALCOOLICO

Concessao: 01/04/2004

PROC.Nº: 21050.003259/2003-48

Atividade: ENGARRAFADOR

Classificado como
NAO FERMENTADO NAO ALCOOLICO

Concessao: 01/04/2014

Renovacao: 01/04/2014

PROC. Nº: 21050.003259/2003-48

Bebidas com que Pretende Trabalhar:
SUCOS

ESTE REGISTRO TEM VALIDADE POR 10 (DEZ) ANOS A PARTIR DA DATA DE
CONCESSÃO OU DA DATA DE RENOVAÇÃO.

Sao Jose, 23 de Junho de 2014

2002
Vellén Lisoski Duarte Colatto
Fiscal Federal Agropecuário
Cart. Fiscal nº 365
Chefe do SIPOV/DDA/SFA-SC



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4168494/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 55
PRODUTO: Suco de maracujá	MARCA: Zenit	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Indústria e Comércio de Sucos e Conservas Zenit Eireli - EPP		
QUANTIDADE (KG/L): 1 L	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado
 () Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:43, conforme a Medida Provisória nº
 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor(a) Público(a)**, em 16/07/2019, às 11:01, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **4168494** e o código CRC **A7F9F174**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168494v3

Del nono

FICHA TÉCNICA

Emissão:08/07/2019

REVISÃO: 03

SUCO DE UVA BORDÔ

1. DESCRIÇÃO	SUCO DE UVA BORDO INTEGRAL PRODUTO REGISTRADO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUARIA E ABASTECIMENTO-MAPA SOB Nº.: SC 000915- 6.000004 EM 17/09/2018	
2. MARCA	DEL NONO – SUCO DE UVA INTEGRAL - BORDÔ	
3. FABRICANTE:	IND.COM.CASTEL NONO LUIGI LTDA RODOVIA ANTONIO HEIL, 11382 –ARRAIAL DOS CUNHAS ITAJAI/SC CNPJ-05.933.102/0001-83----FONE: 047-3246-1169	
4. INGREDIENTES	UVAS DA VARIEDADES BORDO. NÃO CONTÉM GLÚTEM	

5.ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO ACABADO:

PARÂMETROS	UNIDADE	TOLERÂNCIA MÁXIMA
AVALIAÇÃO DE MATERIAS MACROSCÓPICAS E MICROSCÓPICAS		
MATERIAS MACROSCÓPICAS	-	AUSENTE
MATERIAS MICROSCÓPICAS	-	AUSENTE
AVALIAÇÕES MICROBIOLÓGICAS		
COLIFORMES A 45°C	UFC/100 ml	<1,0
SALMONELLA sp	UFC/100 ml	<1,0
REFERENCIA		

6.INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS;

Porção de 200 ml (1 copo)

DESCRIÇÃO DO ENSAIO	QUANTIDADE POR PORÇÃO	%VD
Valor calórico	140 Kcal	6
Carboidratos	26 g	7
Proteínas	3 g	6
Gorduras total	2 g	3
Gordura saturada	0 g	0
Gordura trans	0 g	0
Colesterol	0 g	0
Cálcio	0 g	0

Sódio	0 g	0
- Valores diários de Referência com base em uma dieta de 2.500 Kcal. - Referência: Resolução RCD ANVISA/MS nº 360, 23 de dezembro de 2003		

7. VIDA UTIL	2 ANOS (DEPOIS DE ABERTO, CONSERVAR EM GELADEIRA, POR ATÉ 7 DIAS, OBSERVANDO A VALIDADE)
8. APRESENTAÇÃO	GARRAFAS DE VIDRO 1000 ML EM FARDOS DE 12 UNIDADES
9. EMBALEGEM	EM VIDRO LAGRADO COM TAMPA PLÁSTICA ROSQUEAVEL.
10. TRANSPORTE	DEVE SER FEITO EM CAMINHÃO LIMPO E SECO
11. ARMAZENAGEM/CONSERVAÇÃO	CONSERVAR SOBRE PALLETS EM AMBIENTE SECO, EVITAR EXPOS A LUZ SOLAR, O EMPILHAMENTO DEVE SER NO MAXIMO DE 8 FARDOS
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA SONIA TOMIO TOMASI	

96



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SUPERINTENDÊNCIA FEDERAL DE AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - SC

CERTIFICADO DE REGISTRO DE PRODUTO

Certifico que está devidamente registrado neste Ministério sob o Nº.: SC 000915-6.000004

O Produto:	SUCO DE UVA INTEGRAL				
De Marca Comercial:	DEL NONO TOMASI, DEL NONO				
De Solicitação Eletrônica:	00050334/2018				
De propriedade do Estabelecimento:	INDUSTRIA E COMERCIO CASTEL NONO LUIGI LTDA - ME				
CPF/CNPJ Nº.	05.933.102/0001-83				
Localizado a:	Rodovia Antônio Heil 11382 VINÍCOLA DEL NONO TOMASI E TOMIO				
Bairro:	Arraial dos Cunhas	Município:	Itajaí	UF:	SC

Concedido em: 17/09/2018

VALIDO ATÉ: 17/09/2028

Renovado em:

Documento gerado eletronicamente, em 25/04/2019, às 08:07, conforme horário oficial de

56

CÓDIGO DE AUTENTICIDADEKGW0-TPKK-VKJE-1LQO

Página 1 / 1



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 4168531/2019 - SAS.UPS.SANRP

Joinville, 15 de julho de 2019.

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: 106/2019	LOTE:	ITEM: 56
PRODUTO: Suco de uva	MARCA: Del Nono	
FORNECEDOR: AV Comércio Atacadista Ltda		
FABRICANTE: Indústria e Comércio Castel Nono Luigi Ltda - ME		
QUANTIDADE (KG/L): 1 L	Qtde Amostra: 4	DATA:15/07/2019

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		

Rotulagem conforme legislação		X	Em desconformidade com a legislação de rotulagem de alimentos, apresentando validade "indeterminada", quando deveria especificar um prazo de validade.
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível		X	Não apresentou prazo de validade.
Fabricação e validade conforme edital		X	Não apresentou prazo de validade.

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
 (X) Não aprovado
 Observações:



Documento assinado eletronicamente por **Carolina Medeiros Fonseca**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 10:44, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**,
Servidor(a) Público(a), em 16/07/2019, às 11:01, conforme a Medida Provisória nº
2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto
Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/>
informando o código verificador **4168531** e o código CRC **C6A67D2E**.

Rua Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

19.0.054074-3

4168531v4