



Prezados Senhores,

PREGÃO ELETRÔNICO 167/2018

PREFEITURA DE JOINVILLE

A empresa PACHTO COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI-ME inscrita no CNPJ. 21.424.240/0001-93 situada na Rua Bernardo Vacheski, 73 bairro Tatuquara cidade de Curitiba e estado do Paraná, telefone 41 3564-6542 apresenta as amostras abaixo:

Item 16: Chocolate em Pó solúvel

Documentos:

Os documentos abaixo listados acompanham o protocolo de entrega de amostra *Recep* *30/08/18*

- **Licença sanitária:** PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
- **Licença sanitária do fabricante:** FEA FOODS COM. E INDUSTRIA DE PRODUTOS
- **Ficha técnica:** CHOCOLATE EM PÓ
- **Laudo Laboratorial:** Ensaios Físico-Químicos, Ensaios Microbiológicos, Ensaios Microscópicos

Item	Produto	Unid	Qtde	Marca	Fabricante
16	Chocolate em pó solúvel	Kg	4	Danky Max	Fea Foods

Recebido em:
30/08/18

Curitiba, 30 de agosto de 2018

Recep
Leticia Pereira Silva
Nutricionista
Esp. Nutrição Clínica
CRN 0448

João Carlos Tosin Junior
JOÃO CARLOS TOSIN JUNIOR

RG. 5.266.282-6

CPF. 985.705.289-49

REPRESENTANTE LEGAL

21.424.240/0001-93
IE 90680323-23

PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA - ME.

RUA BERNARDO VACHESKI nº 73 Sala 01
TATUQUARA - CEP 81.940-040 (41) 3396-2112
CURITIBA - PR

PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA – ME – CNPJ nº 21.424.240/0001-93
Fone: (41) 3564-6542 Rua Bernardo Vacheski nº 73 Sala 01 – Tatuquara – Curitiba PR
licitapachto@gmail.com

SEI 18.0.060292-5
PROT. Nº 2346243
18/06/2018

SEI 18.0.060292-5
PROT. Nº 2346243
18/06/2018



PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Informações
Reclamações



ou 0800-644-0041

Licença Sanitária

DISTRITO SANITARIO TATUQUARA

Nº 03.013/2018

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

Razão Social PACHTO COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA-ME
Nome Fantasia PACHTO ALIMENTOS
Endereço RUA BERNARDO VACHESKI 73 SALA 01 TATUQUARA
Processo nº 54881/18 Insc. Imob. 74000228038401 Insc. Munic. 7073822
Técnico VISA 45408 - 60493

Ramo(s) de Atividade Econômica:

COMERCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICINIOS / COMERCIO ATACADISTA DE CARNES BOVINAS E SUINAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE AVES ABATIDAS E DERIVADOS / COMERCIO ATACADISTA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR / COMERCIO ATACADISTA DE AGUA MINERAL / COMERCIO ATACADISTA DE PAES BOLOS BISCOITOS E SIMILARES / COMERCIO ATACADISTA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS EM GERAL / COMERCIO VAREJISTA DE HORTIFRUTIGRANJEIROS

SEDE ADMINISTRATIVA - SEM ARMAZENAMENTO NO LOCAL

CURITIBA, 08 de Junho de 2018


Municipal Mayor
COSELE AT 372
Mair. PMC 83608
Govt. de Vigilancia em Saude

Validade: até 08/06/2019 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público

U



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

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: **353390801-109-000025-1-8**

DATA DE VALIDADE: **11/06/2019**

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 1 PÁGINA(S)

Nº PROCESSO:	811/13	
Nº PROTOCOLO:	620/18	Data do Protocolo: 05/06/2018
SUBGRUPO:	FABRIL	
AGRUPAMENTO:	INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	1099-6/02 FABRICAÇÃO DE PÓS ALIMENTÍCIOS	
OBJETO LICENCIADO:	ESTABELECIMENTO	
DETALHE:		

RAZÃO SOCIAL:	FEA FOODS COM. E INDUSTRIA DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA ME	CNPJ ALBERGANTE:
NOME FANTASIA:	FEA FOODS	
CNPJ / CPF:	18.204.972/0001-63	
LOGRADOURO:	RUA SILVIO LUIS BACHEGA	NÚMERO: 150
COMPLEMENTO:		
BAIRRO:	DISTRITO INDUSTRIAL	
MUNICÍPIO:	OLÍMPIA	
CEP:	15400-000	UF: SP
PÁGINA DA WEB:		

RESPONSÁVEL LEGAL: DANIELLE GABRIEL FOGAÇA		CONSELHO REGIONAL: N/A
CPF: 39607888863		UF:
Nº INSCR. CONSELHO PROF:		

RESPONSÁVEL TÉCNICO: ESTEFANIA BEATRIZ CICILINI DE NADAI		CONSELHO REGIONAL: CREA
CPF: 10442972806		UF: SP
Nº INSCR. CONSELHO PROF: 5060054339		

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE OLÍMPIA CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU (S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME (M) CONHECER A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE E CUMPRÍ-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 DESTA LICENÇA.

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.

Edinei Ap. Queiroz
 Chefe de Setor Vig. Sanitária
 Secretaria Munic. de Saúde

OLÍMPIA

11/06/2018

LOCAL _____

DATA DE DEFERIMENTO _____

AUTORIDADE SANITÁRIA _____

CIENTES: _____

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL _____

DATA DE CIÊNCIA _____

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL TÉCNICO _____

DATA DE CIÊNCIA _____



CHOCOLATE EM PÓ

MARCA: DANKYMAX

Produto Isento de Registro conf. Res. Nº 23 de 15/03/2000 e RDC 27 de 08/2010 da ANVISA
FABRICANTE: FEA FOODS COM. E IND. DE PROD. ALIM. LTDA ME
Rua: Silvio Luiz Bachega 150-A Distrito Industrial CEP: 15400-000
Olimpia - SP
Fone: 17-3281-7330/3281-7311

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

SABOR: chocolate

INGREDIENTES: açúcar e cacau em pó alcalino (50%).

CONTÉM: aroma natural de baunilha

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20g (2 colheres de sopa)		%VD
Valor energético	131 kcal ou 550 kj	4
Carboidratos	28g	9
Proteínas	2g	3
Gorduras totais	1.5g	3
Gorduras saturada	0	0
Gordura trans	0g	-
Fibra	2	8
Cálcio	0mg	0
Ferro	0mg	0
Sódio	1mg	0,04



Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores que suas necessidades energéticas.

Alergênicos: não contém traços de leite e de soja

Não contém glúten

MODO DE PREPARO: utilizar conforme receita.

Ideal para ser utilizado em bolos, tortas e produtos à base de chocolate.

VALIDADE: 1ano após a data de fabricação

EMBALAGEM PRIMÁRIA: polietileno atóxico laminado, resistente e termosoldável.

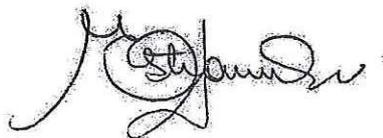
EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos de papelão Kraft 10 kg

PESO LIQUÍDO DO PRODUTO: 1kg

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM: o produto deve ser mantido em local seco e arejado

Engenheira de Alimentos Responsável: Estefania Beatriz Cicilini de Nadai

CREA SP: 5060054339



Pachto Comércio de Alimentos
Lida- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93

ENDEREÇO: RUA SILVIO LUIZ BACHEGA, 150 A - DISTRITO INDUSTRIAL - OLÍMPIA / SP

www.feafoods.com.br





INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 VENEZUELA
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 VENEZUELA
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 VENEZUELA

INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 VENEZUELA
 INSTITUTO VENEZOLANO DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
 VENEZUELA



FEA FOODS COM. E IND. DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS LTDA - ME
CNPJ: 18.204.972/0001-63
IE: 487.044.880.119
(17) 3280-5133 - (17) 3281-7330 - (17) 3281-7311

CHOCOLATE EM PÓ

MARCA: DANKYMAX

Produto Isento de Registro conf. Res. N° 23 de 15/03/2000 e RDC 27 de 08/2010 da ANVISA
FABRICANTE: FEA FOODS COM. E IND. DE PROD. ALIM. LTDA ME
Rua: Silvio Luiz Bacheга 150-A Distrito Industrial CEP: 15400-000
Olímpia - SP
Fone: 17-3281-7330/3281-7311

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

SABOR: chocolate

INGREDIENTES: açúcar e cacau em pó alcalino (50%).

CONTÉM: aroma natural de baunilha

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 20g (2 colheres de sopa)		% VD
Valor energético	131 kcal ou 550 kj	4
Carboidratos	28g	9
Proteínas	2g	3
Gorduras totais	1.5g	3
Gorduras saturada	0	0
Gordura trans	0g	-
Fibra	2	8
Cálcio	0mg	0
Ferro	0mg	0
Sódio	1mg	0,04

Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores que suas necessidades energéticas.

Alergênicos: não contém traços de leite e de soja

Não contém glúten

MODO DE PREPARO: utilizar conforme receita.

Ideal para ser utilizado em bolos, tortas e produtos à base de chocolate.

VALIDADE: 1 ano após a data de fabricação

EMBALAGEM PRIMÁRIA: polietileno atóxico laminado, resistente e termosoldável.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: sacos de papelão Kraft 10 kg

PESO LIQUÍDO DO PRODUTO: 1kg

CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM: o produto deve ser mantido em local seco e arejado

Engenheira de Alimentos Responsável: Estefania Beatriz Cicilini de Nadai

CREA SP: 5060054339

Pachto Comércio de Alimentos
Lda- ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93



Rodrigo Bittencourt Frassinetti
Regina Coeli Machado



ENDEREÇO: RUA SILVIO LUIZ BACHEGA, 150 A - DISTRITO INDUSTRIAL - OLÍMPIA / SP

www.feafoods.com.br

Danky
Max





CETAL S/S LTDA. - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial - CEP 08770-040 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil
Telefone: 55 (11) 4699-2001 - Fax: 55 (11) 4699-3001 - http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

RELATÓRIO DE ENSAIO 0090622.1

Solicitante:	Pachto Comercio de Alimentos Ltda - ME	Orçamento:	29572.1				
Endereço:	Rua Bernardo Vacheski - 73 Bairro: Tatuquara	Amostra:	016150/2018				
Município/UF:	Curitiba / PR	CEP:	81940040				
Tel.:	(41) 3564-6542	Fax:					
Produto/Amostra:	Chocolate em Pó - Marca: Danky Max						
Lote:	136320	Fabricação:	09/08/2018				
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	Validade:	09/08/2019		
Recebimento:	21/08/2018 16:09:00	Início Ensaio:	27/08/2018	Final Ensaio:	29/08/2018	Remessa:	29/08/2018
Obs.:							

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Metodologia
Valor Energético	394,59 Kcal/100g	20	Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Manual de orientação as Industrias de alimentos, 2ª versão atualizada. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária - Gerência Geral de Alimentos - Universidade de Brasília, Brasília, 2005.
Valor Energético (KJ)	1657,28 KJ/100g	-	Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Manual de orientação as Industrias de alimentos, 2ª versão atualizada. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária - Gerência Geral de Alimentos - Universidade de Brasília, Brasília, 2005.
Carboidratos	78,86 g/100g	26	Resolução RDC 360, de 23 de dezembro de 2003. Manual de orientação as Industrias de alimentos, 2ª versão atualizada. Ministério da Saúde, Agência Nacional da Vigilância Sanitária - Gerência Geral de Alimentos - Universidade de Brasília, Brasília, 2005.
Proteína	8,92 g/100g	18	MAPA, Instrução Normativa nº68 12/12/2006. Método V-41/ MAPA, Instrução normativa nº20 de 21/07/1999. Método MQT-021 / Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. IV ed. 2005. Método 036/IV
Gordura Total	4,83 g/100g	9	Métodos Analíticos Oficiais para Controle de Produtos de Origem Animal e Seus Ingredientes - II Métodos Físicos e Químicos - 1981. Cap.II-5 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 932.06
Umidade	2,49 g/100g	-	AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 926.12 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.40 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.09 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.45 / Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal 2013. Guia de Métodos Analítico
Cinzas	4,90 g/100g	-	AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 945.46 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 920.153 / AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 925.51 / AOCS, 07th ed. 2017. Official Method Ca 11-55.
Cinzas Insolúveis em HCl (Arela)	0,15 g/100g	-	AOAC Official Methods of Analysis. 20th ed. 2016. Method 920.46C, 920.100E, 942.05, 941.12B, 920.153, 941.12B, 972.15A e 975.12 / AACC International. 2010. Approved Methods of Analysis of AACC International. 11th ed. Method 08-12.01.
Aspecto	Próprio	-	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24
Cor	Própria	-	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24
Odor	Próprio	-	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24
Sabor	Próprio	-	IAL - ed. IV p.281-282 / MAPA- Instrução normativa nº20, nº68 e nº24
Corante Amarelo Tartrazina	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..
Corante Amarelo Crepúsculo	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.
Corante Bordeaux S	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.
Corante Vermelho Ponceau 4R	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005..
Corante Vermelho 40	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.
Corante Vermelho Eritrosina	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.
Corante Azul Brillhante	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.





RELATÓRIO DE ENSAIO QUÍMICO

Item	Descrição	Resultado	Observações
1	Amostras		
2	Amostras		
3	Amostras		
4	Amostras		
5	Amostras		
6	Amostras		
7	Amostras		
8	Amostras		
9	Amostras		
10	Amostras		
11	Amostras		
12	Amostras		
13	Amostras		
14	Amostras		
15	Amostras		
16	Amostras		
17	Amostras		
18	Amostras		
19	Amostras		
20	Amostras		
21	Amostras		
22	Amostras		
23	Amostras		
24	Amostras		
25	Amostras		
26	Amostras		
27	Amostras		
28	Amostras		
29	Amostras		
30	Amostras		
31	Amostras		
32	Amostras		
33	Amostras		
34	Amostras		
35	Amostras		
36	Amostras		
37	Amostras		
38	Amostras		
39	Amostras		
40	Amostras		
41	Amostras		
42	Amostras		
43	Amostras		
44	Amostras		
45	Amostras		
46	Amostras		
47	Amostras		
48	Amostras		
49	Amostras		
50	Amostras		
51	Amostras		
52	Amostras		
53	Amostras		
54	Amostras		
55	Amostras		
56	Amostras		
57	Amostras		
58	Amostras		
59	Amostras		
60	Amostras		
61	Amostras		
62	Amostras		
63	Amostras		
64	Amostras		
65	Amostras		
66	Amostras		
67	Amostras		
68	Amostras		
69	Amostras		
70	Amostras		
71	Amostras		
72	Amostras		
73	Amostras		
74	Amostras		
75	Amostras		
76	Amostras		
77	Amostras		
78	Amostras		
79	Amostras		
80	Amostras		
81	Amostras		
82	Amostras		
83	Amostras		
84	Amostras		
85	Amostras		
86	Amostras		
87	Amostras		
88	Amostras		
89	Amostras		
90	Amostras		
91	Amostras		
92	Amostras		
93	Amostras		
94	Amostras		
95	Amostras		
96	Amostras		
97	Amostras		
98	Amostras		
99	Amostras		
100	Amostras		





CETAL S/S LTDA. - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial - CEP 08770-040 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil
Telefone: 55 (11) 4699-2001 - Fax: 55 (11) 4699-3001 - http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

RELATÓRIO DE ENSAIO 0090622.1

Solicitante:	Pachto Comercio de Alimentos Ltda - ME	Orçamento:	29572.1	
Endereço:	Rua Bernardo Vacheski - 73 Bairro: Tatuquara	Amostra:	016150/2018	
Município/UF:	Curitiba / PR	CEP:	81940040	
Tel.:	(41) 3564-6542	Fax:		
Produto/Amostra:	Chocolate em Pó - Marca: Danky Max			
Lote:	136320	Fabricação:	09/08/2018	
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	
Validade:	09/08/2019			
Recebimento:	21/08/2018 16:09:00	Início Ensaio:	27/08/2018	
Final Ensaio:	29/08/2018		Remessa:	29/08/2018
Obs.:				

RESULTADOS FÍSICO QUÍMICOS

Ensaio	Resultado	% VD	Metodologia
Corante Azul Indigotina	Ausência	-	Instituto Adolfo Lutz. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. Métodos 051/IV e 086/IV. IV ed. 2005.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação

- Valores baseados numa dieta de 2000Kcal/dia.
- VD não estabelecido para Gordura Trans.



Handwritten signature

Pachto Comercio de Alimentos
Ltda-ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93



RELATÓRIO DE ENALISE QUÍMICA

Item	Descrição	Resultado	Observações
1	Amostras de leite
2	Amostras de leite
3	Amostras de leite

Este relatório foi elaborado com base nos dados fornecidos pelo cliente. A responsabilidade pela veracidade das informações é do remetente. O presente documento não constitui recomendação de qualquer natureza.

CEAT S/S LTDA
 Rua ... nº ...
 Fone: ...

Este relatório foi elaborado com base nos dados fornecidos pelo cliente. A responsabilidade pela veracidade das informações é do remetente. O presente documento não constitui recomendação de qualquer natureza.



CETAL S/S LTDA. - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial - CEP 08770-040 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil
Telefone: 55 (11) 4699-2001 - Fax: 55 (11) 4699-3001 - http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

RELATÓRIO DE ENSAIO 0090622.1

Solicitante:	Pachto Comercio de Alimentos Ltda - ME	Orçamento:	29572.1	
Endereço:	Rua Bernardo Vacheski - 73 Bairro: Tatuquara	Amostra:	016150/2018	
Município/UF:	Curitiba / PR	CEP:	81940040	
Tel.:	(41) 3564-6542	Fax:		
Produto/Amostra:	Chocolate em Pó - Marca: Danky Max			
Lote:	136320	Fabricação:	09/08/2018	
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	
Validade:	09/08/2019			
Recebimento:	21/08/2018 16:09:00	Início Ensaio:	22/08/2018	
Final Ensaio:	25/08/2018		Remessa:	29/08/2018
Obs.:	A amostra ensaiada está de acordo com a RDC nº 12, 2001.			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Metodologia
Coliformes Termotolerantes	<1,0x10 ¹ UFC/g (est.)	Máximo: 5,0 x 10 ³ UFC/g	MB-014 - APHA Compendium of methods for the microbiological of foods. Chapter 9, 5th ed. 2015 MAPA Ministério Agricultura. Secretaria Nacional de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa nº 62, de 26 de Agosto de 2003
<i>Salmonella sp.</i>	Ausência em 25g	Ausência	MB-006 - APHA Compendium of methods for the microbiological of foods. Chapter 36, 5th ed. 2015.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação



17/08/17

Pachto Comercio de Alimentos
Ltda-ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93



RELATÓRIO DE RESULTADOS

Nome do Cliente: **CEAL S/A**
 Endereço: **Rua Fernando de Sa, 100 - Vila São José - São Paulo - SP**
 Telefone: **(011) 3064-8912**
 Data da Análise: **10/03/2018**
 Valor da Análise: **R\$ 1.200,00**
 Valor do I.P.T.: **R\$ 100,00**
 Valor do I.C.M.: **R\$ 100,00**
 Valor Total: **R\$ 1.400,00**

Item	Descrição	Valor
1	Analise de Alimentos	1.200,00
2	Imposto de Serviço (I.P.T.)	100,00
3	Imposto de Consumo (I.C.M.)	100,00
Total		1.400,00

Este relatório foi emitido automaticamente pelo sistema de controle de qualidade da CEAL S/A LTDA.
 Qualquer dúvida, favor entrar em contato com o Departamento de Atendimento ao Cliente.
 São Paulo, 10 de Março de 2018.
 Assinatura: **[Assinatura]**
 Cargo: **[Cargo]**

Este relatório foi emitido automaticamente pelo sistema de controle de qualidade da CEAL S/A LTDA.
 Qualquer dúvida, favor entrar em contato com o Departamento de Atendimento ao Cliente.
 São Paulo, 10 de Março de 2018.



CETAL S/S LTDA. - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial - CEP 08770-040 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil
Telefone: 55 (11) 4699-2001 - Fax: 55 (11) 4699-3001 - http://www.cetal.com.br - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

RELATÓRIO DE ENSAIO 0090622.1

Solicitante:	Pachto Comercio de Alimentos Ltda - ME	Orçamento:	29572.1	
Endereço:	Rua Bernardo Vacheski - 73 Bairro: Tatuquara	Amostra:	016150/2018	
Município/UF:	Curitiba / PR	CEP:	81940040	
Tel.:	(41) 3564-6542	Fax:		
Produto/Amostra:	Chocolate em Pó - Marca: Danky Max			
Lote:	136320	Fabricação:	09/08/2018	
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-	
Validade:	09/08/2019			
Recebimento:	21/08/2018 16:09:00	Início Ensaio:	28/08/2018	
Final Ensaio:	29/08/2018		Remessa:	29/08/2018
Obs.:	A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 14, 28 de Março de 2014. Entender <1 = Ausência			

RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Ensaio	Resultado	Especificação	Metodologia
Identificação Histológica	Revelou presença de elemento(s) histológico(s) de cacau (Theobroma cacao) em uma amostra de 20 g. Obs: Ausência de amidos e elementos histológicos estranhos ao produto.	-	MTMC-011 rev.01

Legenda: LQ - Limite de Quantificação

Matérias estranhas indicativas de falhas das Boas Práticas

Ensaio	Resultado	Especificação	Metodologia
Matérias estranhas microscópicas (sujidades, parasitas, larvas e tecidos inferiores)	< 1 / 500g.	< 1 na alíquota analisada	MC-045: AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência / 100g.	Ausência	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Fragmentos de Insetos	5 / 100g.	10 em 100g	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Insetos Intelros mortos	< 1 / 100g.	< 1 / 100g	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Ácaros mortos	< 1 / 100g.	5 em 100g	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Bárbulas	< 1 / 100g.	< 1 / 100g	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 100g.	< 1 / 100g	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação

Matérias estranhas indicativas de falhas de segurança humana

Ensaio	Resultado	Especificação	Metodologia
Matérias estranhas microscópicas (sujidades)	Ausência / 100g.	Ausência	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Fragmentos de pelos de roedor	1 / 100g.	1 em 100g	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Outras matérias estranhas microscópicas, exceto parasitas	< 1 / 100g.	< 1 / 100g	AOAC International. Method 965.38. 20th ed. 2016.
Matéria macroscópica: Filmes Plásticos	< 1 / 500g.	< 1 na alíquota analisada	MC-045: AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Fragmentos de vidros	< 1 / 500g.	< 1 na alíquota analisada	MC-045: AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos com diâmetros iguais ou maiores que 2mm	< 1 / 500g.	< 1 na alíquota analisada	MC-045: AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Objetos rígidos, pontiagudos e/ou cortantes, iguais ou maiores que 7 mm	< 1 / 500g.	< 1 na alíquota analisada	MC-045: AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Matéria macroscópica: Parasitas	< 1 / 500g.	< 1 na alíquota analisada	MC-045: AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.
Outras matérias estranhas macroscópicas	< 1 / 500g.	< 1 na alíquota analisada	MC-045: AACC International.11th ed.2010. Method 28-30.02/28-32.02.

Legenda: LQ - Limite de Quantificação

Pachto Comercio de Alimentos
Ltda-ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93



CETAL S/S LTDA. - Centro Tecnológico de Análise de Alimentos

Rua Tenente Onofre Rodrigues de Aguiar, n.º 740 - Vila Industrial - CEP 08770-040 - Mogi das Cruzes - SP - Brasil
Telefone: 55 (11) 4699-2001 - Fax: 55 (11) 4699-3001 - <http://www.cetal.com.br> - e-mail: lab@cetal.com.br

MARCA DE CONFIANÇA E QUALIDADE

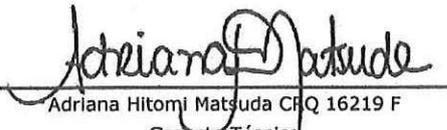
RELATÓRIO DE ENSAIO 0090622.1

Solicitante:	Pachto Comercio de Alimentos Ltda - ME	Orçamento:	29572.1
Endereço:	Rua Bernardo Vacheski - 73 Bairro: Tatuquara	Amostra:	016150/2018
Município/UF:	Curitiba / PR	CEP:	81940040
Tel.:	(41) 3564-6542	Fax:	
Produto/Amostra:	Chocolate em Pó - Marca: Danky Max		
Lote:	136320	Fabricação:	09/08/2018
Coleta:	-	Resp. Coleta:	-
Recebimento:	21/08/2018 16:09:00	Início Ensaio:	28/08/2018
		Final Ensaio:	29/08/2018
		Remessa:	29/08/2018
Obs.:	A amostra ensaiada está de acordo com a resolução RDC Nº 14, 28 de Março de 2014. Entender <1 = Ausência		

RESULTADOS MICROSCÓPICOS

Considerações Finais:

- Este resultado é restrito para a amostra ensaiada.
- Amostra enviada pelo cliente.


Adriana Hitomi Matsuda CRQ 16219 F
Gerente Técnico

Código de Validação: d5b87ce18886f3a312c91955a2395c9b. A verificação deste Relatório de Ensaio poderá ser realizada através endereço "<http://labonline.cetal.com.br:8888>", selecionando a opção "Validar Relatório".



30/08/18

Pachto Comercio de Alimentos
Ltda - ME
CNPJ: 21.424.240/0001-93



RELATÓRIO DE ENSAIO 2023.1

Identificação	Projeto Genético de Alimentos tipo - HB
Cliente	Projeto Genético de Alimentos - 23 Genes, Tecnologia
Endereço	Av. Paulista, 1000 - São Paulo, SP
Telefone	(11) 3264-8282
Produto	Composto genético - Monitor Genético
Valor	150000
Observações	Exatidão e validade do teste de acordo com a legislação vigente em vigor para este tipo de análise.

1. Laboratório de Análises de Alimentos
 2. Laboratório de Análises de Alimentos
 3. Laboratório de Análises de Alimentos



Considerações Finais:
 Este relatório é válido para o ensaio realizado.
 O ensaio foi realizado pelo técnico.

Handwritten signature
 Responsável Técnico
 (11) 3264-8282

Este relatório é válido para o ensaio realizado. O ensaio foi realizado pelo técnico.

Responsável Técnico
 (11) 3264-8282
 Responsável Técnico
 (11) 3264-8282



Responsável Técnico
 (11) 3264-8282
 Responsável Técnico
 (11) 3264-8282



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI N° 2346252/2018 - SED.UAD.ASU

Joinville, 30 de agosto de 2018.

ANÁLISE DE AMOSTRA

Pregão	167/2018	Lote		Item	16
Produto	Chocolate em Pó Solúvel		Marca	Danky Max	
Fornecedor	Pachto Comércio de Alimentos Eireli				
Fabricante	FEA Foods Comércio e Ind. de Produtos Alimentícios Ltda				
Quantidade (kg/L):	1	Qtde amostra	4	Data	05/09/18
Avaliação Externa					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X	X	Informação nutricional impressa na embalagem difere da análise de composição centesimal apresentada juntamente à amostra.		
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica		
	X				

Observações				
Facilidade de preparo Técnico-culinário	Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
				X
Observações				
Tempo de cocção recomendado	Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
				X
Observações				
Aderência na panela	Sim	Não	Não se aplica	
			X	
Observações				
Rendimento		Não se aplica		
Avaliação documental				
Documentos entregues de acordo com o edital	Sim	Não	Não se aplica	
	X			
Observações	<p>A ficha técnica do chocolate em pó apresenta informação nutricional para 20g de produto. A informação nutricional apresentada no rótulo deve ser compatível com o conteúdo do produto.</p> <p>Aplicando regra de 3 simples sobre a informação nutricional apresentada no rótulo e na ficha técnica, para comparativo com a composição centesimal, encontrou-se valores diferentes do resultado da análise laboratorial.</p>			
Parecer Técnico				
Aprovado		Reprovado		
		X		

Nutricionistas avaliadoras:

Lucimar Pereira Silva - CRN 10 0448

Taciana Machado Dos Santos Duarte - CRN 10 3144



Documento assinado eletronicamente por **Gisele Cristine da Silva, Gerente**, em 13/09/2018, às 13:59, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Lucimar Pereira Silva, Servidor(a) Público(a)**, em 14/09/2018, 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 Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Taciana Machado dos Santos Duarte**, **Servidor(a) Público(a)**, em 14/09/2018, às 11:03, 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 **2346252** e o código CRC **0B6E68B9**.

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

18.0.060292-5

2346252v8