

RELACAO DAS AMOSTRAS

EDITAL SEI N. 0294766/2016 - PREGAO ELETRONICO N. 116/2016

Razão Social/Nome: Geopan Panificadora Industrial Ltda EPP
Endereço: Rua Otto Benack, n. 257 – Bom Retiro. Joinville – SC.
CNPJ/CPF/MF: 10.217.217/0001-01

A

Secretaria de Educação- Joinville/SC
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE),


Joinville, 05 de setembro de 2016.

Item	Especificação	Und	Quantidade	Marca
37	Pão integral Fatiado com semente de linhaça	Unidades	4	Marca propria

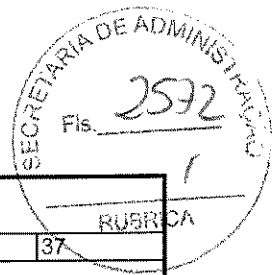
Dados do Representante Legal da Empresa:

Nome: Elton Dias Junior
CPF: 042.973.079-95
Cargo/Função: Diretor geral

10 217 217/0001-017
GEOPAN PANIFICADORA LTDA. - EPP
RUA OTTO BENACK, 257
BOM RETIRO - CEP 89222-550
JOINVILLE - SANTA CATARINA


Elton Dias Junior
Diretor Geral

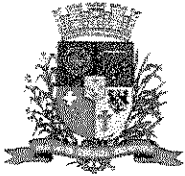
06/09/16 10h34
Priscila M.



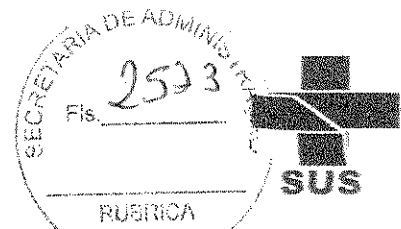
AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Pregão	116/2016	Lote	-	Item	37
Produto	Pão integral fatiado		Marca	Geopan	
Fornecedor	Geopan Panificadora LTDA EPP				
Fabricante	Geopan Panificadora LTDA EPP				
Quantidade (kg/L):	0,500	Qtde amostra	4	Data	09/09/2016
Avaliação Externa:					
Item avaliado	Sim	Não	Observações		
Embalagem íntegra	X				
Rotulagem conforme legislação	X				
Peso conforme rotulagem	X				
Data de fabricação e validade visível	X				
Fabricação e validade conforme edital	X				
Avaliação Sensorial					
Item avaliado	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		NA			
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
X					

Luciane Hirt Rosa
 Esp. Luciane Hirt Rosa
 Nutricionista Funcional
 CRN 10-2182

Mariana V. S. Kraemer
 Mariana V. S. Kraemer
 Nutricionista
 CRN 4852



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



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 12765

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA GEOPAN PANIFICADORA LTDA ME		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF 10.217.217/0001-01	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) OTTO BENACK	NÚMERO 257	COMPLEMENTO
BAIRRO Bom Retiro		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		PRAZO DE VALIDADE 06/2017	DATA DE ENTRADA 20/06/2008
RESPONSÁVEL ELTON DIAS JUNIOR CPF: 042.973.079-95			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE INDÚSTRIA DE ALIMENTOS - PANIFICAÇÃO - C/ DISTRIBUIÇÃO			
Certifico atos administrativos deste alvará.  EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DO SERVIÇO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL		Vistoria realizada por:  PREFEITURA DE JOINVILLE SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental SERGIO GRACIANO Fiscal Sanitarista - Matr. nº. 19.215	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 12/07/2016

10 217 217/0001-011

GEOPAN PANIFICADORA LTDA. - EPP

RUA OTTO BENACK, 257
BOM RETIRO - CEP 89222-550

JOINVILLE - SANTA CATARINA

RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 4686/2016.1

Data de Publicação: 26/07/2016 08:01

Identificação Conta	
Cliente: Geopan Panificadora Ltda Epp	CNPJ/CPF: 10.217.217/0001-01
Contato: Edson Domeles Jr.	Telefone: (47) 3029-2365
Endereço: Otto Benack 257 - Bom Retiro - Joinville - CEP: 89222-550 - Brazil	

Nº Amostra: 4686-1/2016.1 - Pão Integral com semente de linhaça	
Tipo de Amostra: Produtos de Confeitaria, Lanchonete, Padarias e Similares, Doces e Salgados - Prontos para Consumo	
Data Coleta: 20/07/2016 14:29	Data Recebimento: 21/07/2016 10:56
Técnico da Coleta: Marcos Xavier da Rocha	Temperatura da Amostra Inicial: 22.1 °C
Data de Fabricação: 19/07/2016 00:00	Data de Validade: 24/07/2016 00:00
Lote: N.C.	Temperatura Final da Amostra: 15.2 °C
Plano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável	Local de coleta: Produção

Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	RDC Nº 12 - ANVISA - 18D	Data Análise
Bacillus cereus	< 50 UFC/g	AOAC RI Performance TestedSM Method	50	Máx. 5000 UFC/g	21/07/16
Coliformes a 45°C	< 10 NMP/g	AOAC RI Performance TestedSM Method	10	Máx. 100 NMP/g	21/07/16
Estafilococos coagulase Positiva	< 10 UFC/g	AOAC RI Performance TestedSM Method	10	Máx. 5000 UFC/g	21/07/16
Salmonella sp	Ausência em 25 g	AOAC Official Methods of Analysis 2003. BAX®Automated System.	-	Ausência em 25 g	21/07/16

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

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



Patricia da Silva Crispim
Signatário(a) Autorizado(a)

Chave de Validação: 5b6cd39027654e68a0c5d86ca0069560



RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 6917/2016 Rev. 2 - B

“Este relatório cancela e substitui o relatório de ensaio de mesmo número, anteriormente emitido”

DATA DE EMISSÃO: 26/07/2016

CLIENTE: Geopan Panificadora Ltda Epp
Rua Otto Benack, 257 - Bom Retiro - Joinville/SC - CEP 89222-550

TIPO DE AMOSTRA: Pão Fatiado Integral com Semente de Linhaça

RESPONSÁVEL PELA COLETA: Cliente

DATA DE FABRICAÇÃO: 19/07/2016

DATA DE VALIDADE: 24/07/2016

DATA DE ENTRADA: 21/07/2016

DATA DA COLETA: 20/07/2016

Nº DA AMOSTRA: 6917/2016 Rev. 2

HORA DA COLETA: 14:30

“Este relatório cancela e substitui o relatório de ensaio de mesmo número, anteriormente emitido”

LOCAL DE COLETA: Produção

ENSAIOS LABORATORIAIS

Origem da coleta: Pães doces e salgados, com ou sem recheio e ou com cobertura e similares

Data do início do ensaio: 21/07/2016

Data do final do ensaio: 25/07/2016

Temperatura de recebimento da amostra: 15,20 °C

Lote: Não consta

Plano de amostragem: 1692/2016 - Não consta

RESULTADO DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Determinação de Carboidratos totais	69,82	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de fibras totais	8,48	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de Gorduras totais	1,00	g/100g	--	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA.
Determinação de Proteínas totais	8,10	g/100g	--	Instrução Normativa nº 20 de 21/07/1999 – MAPA.
Determinação de Umidade	36,5564	%	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC