



L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68
Rua Edgar Linhares, nº 121 – Bairro Nova Esperança
CEP 88.336-210
Balneário Camboriú/SC
Telefone/Fax: (47) 3360-8485 – 3366-6413
E-mail: licitacao@novaesperanca.com.br



ANEXO X

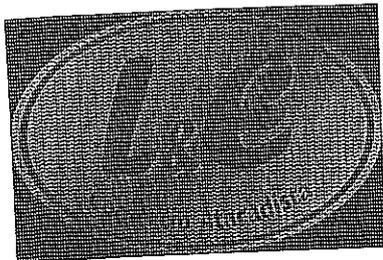
ENTREGA DE AMOSTRAS - ANEXO SEI Nº 0453949/2016 - SAS.UAF -
MODELO DE ENTREGA DE AMOSTRAS PREGÃO Nº 227/2016

IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR

Razão Social/Nome: L&E COMERCIO ATADISTA LTDA ME
Endereço: RUA EDGAR LINHARES, 121 – NOVA ESPERANÇA – BALNEARIO CAMBORIU -SC
CNPJ/CPF/MF: 06.915.456/0001-68

À
Secretaria de Educação- Joinville/SC
Serviço da Alimentação e Nutrição Escolar (SANE)
Cozinha Experimental, cito Rua Marquês de Olinda, nº. 2.900, Bairro Glória, CEP
nº. 89.216-100, Joinville – SC, entre 08 horas às 12 horas;

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



L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP

CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68

Rua Edgar Linhares, nº 121 - Bairro Nova Esperança

CEP 88.336-210

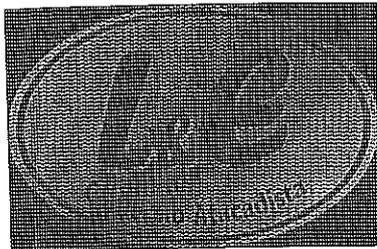
Balneário Camboriú/SC

Telefone/Fax: (47) 3360-8485 - 3366-6413

E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



	glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 500g à vácuo. Prazo de validade: Mínimo de 1 ano Data de fabricação: máximo de 30 dias			
6	FARINHA DE TRIGO - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente, resistente e bem vedada, contendo até 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	AURIVERDE
7	FARINHA DE MANDIOCA - Grupo: farinha seca; Sub grupo: extra fina; Classe: branca; tipo I. Características Técnicas: Produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca previamente descascada, lavada e isenta do radical cianeto. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom em excesso). O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente, resistente, lacrado/vedado, sem rupturas, de até 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	FARIFORTE
8	FEIJÃO PRETO - Características Técnicas: Classe preto, tipo I, grupo I, novo, não torrado. Não poderá apresentar grãos disformes e ou torrados, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo, caruncho, rendimento inadequado. Serão admitidos até 2% de impurezas e matérias estranhas. A tipagem deverá ser de acordo com a classificação da CIDASC. Deverá apresentar grãos macios, de fácil cocção. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens de polietileno, vedado/selado, transparente, resistente, contendo 1 kg. Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	5	REI DA MESA
9	FERMENTO BIOLÓGICO - Características Técnicas: Fermento biológico seco, instantâneo, obtido a partir da cultura de leveduras Saccharomyces cerevisias. Deverá apresentar aspecto de grânulos, com coloração branca ou castanho claro, cheiro e sabor característico do produto. O produto não poderá conter sujidades ou materiais estranhas. Não poderá conter gluten ou traços de glúten. Embalagem: pacotes a vácuo c/ 125g cada. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	2	PACKMAYA
10	FARINHA DE MILHO - Características técnicas: Flocos de milho pré-cozido ou farinha de milho. Classe: Fina ou Média. Não pode conter glúten. Especificidade de uso: Preparo de doces e salgados. Deve ser preparado com matérias primas são, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deve apresentar umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem plástica resistente ou embalagem de papel Kraft, bem vedado, contendo até 1 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	1	SINHÁ
11	LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO - Características técnicas: Leite em pó integral instantâneo e vitaminado. Ingredientes: leite integral, vitaminas A,C e D, ferro e emulsificante lecitina de soja. Embalagem: Acondicionado em	uni	2	ITAMBÉ



L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA - EPP
CNPJ/MF nº 06.915.456/0001-68
Rua Edgar Linhares, nº 121 – Bairro Nova Esperança
CEP 88.733-240
Balneário Camboriú/SC
Telefone/Fax: (47) 3360-8485 – 3366-6413
E-mail: licitacao@novaesperancasc.com.br



	embalagem de flandres (lata) ou pacotes contendo 400g. Prazo de validade: mínimo de 10 meses Fabricação: máximo 30 dias			
12	MACARRÃO PARAFUSO – Características técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso. Ingredientes: sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma, contem glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, em embalagem de 500 g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	4	QDELICIA
13	ÓLEO DE SOJA – Óleo de Soja refinado. Com antioxidante ácido cítrico. Sem gluten. Embalagem: Acondicionada em embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	2	COAMO
14	SAL REFINADO IODADO – Característica Técnica: Cloreto de Sódio, extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de Cloreto de Sódio sobre a substância seca, adicionado de antiúmectante e iodo. O produto deve apresentar aparência de cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, coloração branca, inodora e sabor salino salgado próprio. Deve estar isento de sujidades, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1kg, em polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 11 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	uni	1	ZIZO
15	SARDINHA – Características Técnicas: Sardinha - Em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, cauda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência friável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagens: Deve estar intacta, acondicionada em lata resistente, não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento. Peso líquido de 120g (podendo variar em 10g para mais ou para menos). Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	uni	3	PESCADOR

Obs: entregue 04 (quatro) cestas com as quantidades acima cada uma.

BALNEARIO CAMBORIU, 17 DE JANEIRO DE 2017.


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

06.915.456/0001-68
L & E
COMERCIO ATACADISTA LTDA EPP
RUA EDGAR LINHARES, 121 - BALNEARIO
NOVA ESPERANCA
BALNEARIO CAMBORIU
SC 88.733-240



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



CERTIDÃO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

O Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti, Oficial do Primeiro Registro Civil de Nascimentos e Óbitos e Privativo de Casamentos, Interdições e Tutelas com atribuição de autenticar e reconhecer firmas da Comarca de João Pessoa Capital do Estado da Paraíba, em virtude etc...

Certifica com base na Lei 8935/94 - art. 7º - inc. V, que o(s) documento(s) em anexo é reprodução fiel do original que me foi apresentado e neste ato confirmo sua autenticidade através do Código de Controle e Autenticação abaixo.
O referido é verdade, dou fé.

Este documento foi emitido em 28/11/2016 às 13:40:35 (hora de Brasília).

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05b3f15798ee69d397931ba614ea83de55570eb48bb4eea5eb771f86d9052ea54f67790583c0d8d74e930a4441ad75ebc648a3e980ab14b68cabd8e68e8ef554b23

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

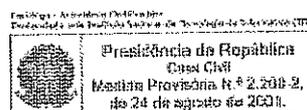
Esta certidão tem a sua validade até: 26/11/2017 às 01:18:34 (Dia/Mês/Ano)

Código de Controle da Certidão: 614547

Código de Controle da Autenticação:

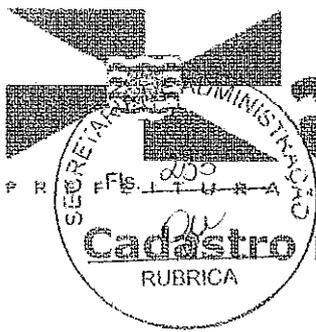
67042411161541060023-1

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



Handwritten signature or mark.

Balneário Camboriú



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

ALVARÁ SANITÁRIO

Denominação Comercial - Nome Fantasia do Estabelecimento

L & E COMERCIO ATACADISTA

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

L & E COMERCIO ATACADISTA LTDA ME

Endereço:

Rua EDGAR LINHARES N.º 770

CPF/CNPJ

06.915.456/0001-68

Bairro:

NOVA ESPERANÇA

CEP:

88336-210

Fone:

33606004

Município/Estado

Balneário Camboriú / SC

Proprietário:

Tipo de Estabelecimento, negócio ou atividade:

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

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

VÁLIDO ATÉ 30/05/2017

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

Concedido por

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

Autoridade de Saúde:

Sandro Alexandre Franco
Diretor da Divisão de Vigilância Sanitária
Inscrição nº 2282705-PR/SC - 02/03/2011

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS 1º OFÍCIO DE REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
E TABELionato de Notas - Código CNJ 08.270-0
R. Floriano Gomes, 115 - Bairro Est. - Balneário Camboriú - SC - CEP 88336-210 - Fone: (47) 3261-6200 - Fax: (47) 3261-6201

Autenticação Digital

De acordo com os artigos 1º, 3º e 7º inc. V 9º, 41 e 62 da Lei Federal 8.934/1994 e Art. 6º Inc. XII da Lei Estadual 8.721/2008 autentica a presente imagem digitalizada, reprodução fiel do documento apresentado e conferido neste ato. O referido é verdade. Dou fé

Cód. Autenticação: 67042411161541060023-1; Data: 24/11/2016 15:41:00

Seio Digital da Fiscalização Tipo Normal C: AEG86550-FQWP;
Valor Total do Ato: R\$ 3,70
Confira os dados do ato em: <https://selodigital.tjpb.jus.br>

Bel. Valéria da Mrenda Cavalcanti
Tribunal

06.915.456/0001-68
Função
L & E
COMERCIO ATACADISTA LTDA ME
RUA EDGAR LINHARES, 121 - SALA 01
CEP 88.336-210 - NOVA ESPERANÇA
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC
47 3366 6413



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA



VIGÊNCIA A PARTIR
DE 30/10/15

açúcar refinado amorfo

Página 1 de 3

1. Descrição do produto:

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

2. Marca: SABOR DOCE

3. Dados do fabricante:

Fabricado por:

Raizen- Tarumã Ltda

Fazenda Nova América

CNPJ 62.092.739/0001-28

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

Fone: + 55 (18) 337334000

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

Processo 4615 - validade 31/03/2016

Embalado/ Empacotado por:

Pedro Muffato & Cia Ltda.

CNPJ 81.433.765/0035-66

Comercializado por:

Açucareira Energy Ltda.

CNPJ 12.661.352/0001-91

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

4. Características:

Sensoriais:

- Aspecto: sólido amorfo.

- Cor: branca

- Odor: próprio do produto.

Sabor: doce, próprio do produto.

Nutricionais:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

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

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

Açucareira Energy Ltda.

"O mercado demanda. A gente atende."

lote 01
Item 01



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA



VIGÊNCIA A PARTIR
DE 30/10/15

AÇÚCAR REFINADO AMORFO

Página 2 de 3

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

Químicas, Físicas, Microbiológicas e Agentes Contaminantes:

Critérios de Aceitação

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

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

NOTA 2: Produto elaborado dentro dos padrões de Boas Práticas de Fabricação e isento de registro conforme Resolução RDC Nº27 de 06 de Agosto de 2010.

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

NOTA 4: O produto atende aos limites e tolerâncias estabelecidos pela RDC Nº14 de 28 de Março de 2014.

5. Fatores de qualidade

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

6. Utilização

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

Açucareira Energy Ltda.

"O mercado demanda. A gente atende."

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



ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

FICHA TÉCNICA



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

7. Restrição de uso:

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

8. Prazo de validade

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

9. Embalagem

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

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

10. Armazenamento e Transporte

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

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

O carregamento e descarregamento deverão ser realizados em local coberto.

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

11. Classificação fiscal:

NCM: 17019900



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE
IBIPORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Razão Social: AÇUCAREIRA ENERGY LTDA

Endereço: RONAT WALTER SODRÉ, 3400 – PARQUE INDUSTRIAL IV

Atividade Principal: COMERCIO ATACADISTA DE AÇUCAR

CNPJ: 12.662.352/0001-91

Responsável Técnico:

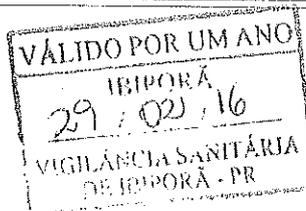
Conselho:

Data da Emissão: 29/02/2016

NUMERO DA LICENÇA: 3727

Ercio F. Rossi
Médico Veterinário - VISA
CRMV 4635 - Mat. 2939

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



CARIMBO DE LICENCIAMENTO

SOLICITAR RENOVAÇÃO DA LICENÇA SANITÁRIA 90 DIAS ANTES DO VENCIMENTO

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



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

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



FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Biscoito Doce Maria

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:

Biscoito doce, com odor e sabor característico.

INGREDIENTES

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

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

ESPECIFICAÇÕES

Organolépticas:

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

Micotoxicológicas:

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

Físico-químicas:

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

Microbiológicas

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

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

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

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

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

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

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

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

TONDO S.A.

Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caixa de S/A/S - CEP 95115-375 - Fone (51) 3026-7500 - Fax (51) 3026-7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 244 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95703-000 - Fone (51) 3055-0500 - Fax (51) 3015-0155
Centro de Distribuição Canoas: Rua Bento Giro, 1439 - Lajeões - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92420-029 - Fone (51) 3017-3130 - Fax (51) 3017-0158
Centro de Distribuição Itajaí: R. Antônio Her. 1001, km 01 - Bairro Itajaí - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (41) 3045-9600 - Fax (41) 3045-9600
www.tondos.com.br

Etiquetas 03



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FT 0005 289

Revisão: 003

Data: 24/03/15

Pág.: 2 de 2

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Biscoito Doce Maria

Elaborado por: RT

Aprovado por: Dir. Industrial

APRESENTAÇÃO

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

ARMAZENAMENTO

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

EMPILHAMENTO

Código	Empilhamento Máximo
5922	4

PRAZO DE VALIDADE

8 meses.

FICHA DE ALERGÊNICOS

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

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC nº 23, de 15.03.2000 e Resolução RDC nº 27, de 06.08.2010.

Regulamento Técnico: Resolução RDC nº 263, de 22.09.2005.

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

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

Microbiologia: Resolução RDC nº 12, de 02.01.2001.

Microscopia: Resolução RDC nº 14, de 28.03.2014.

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

Agnes Fleck
Engenheira de Alimentos
CRO V - 05302377

TONDO S.A.

Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Casas do Sul/RS - CEP 95115-375 - Fone (51) 3026 7000 - Fax (51) 3026 250
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Colônia Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95700-000 - Fone (54) 3055 6500 - Fax (54) 3055 3517
Centro de Distribuição Canoas: Rua Barão Cino, 1430 - Funchos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92420-020 - Fone (51) 3017 8150 - Fax (51) 3017 0156
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Get. 1001, km 31 - Bairro Itajaí - Itajaí/SC - CEP 89316-001 - Fone (47) 3045 9800 - Fax (47) 3045 9800
www.ondos.com.br

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



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

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

JOAQUIM TONDO, Nº 710, BAIRRO: FORQUETA

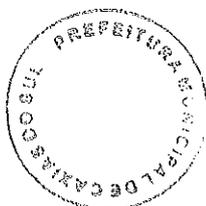
RAMO DE ATIVIDADE

INDUSTRIA 4

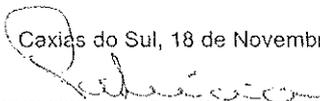
OBSERVAÇÃO

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

O Alvará deverá ficar exposto
em local visível no
estabelecimento.



Caxias do Sul, 18 de Novembro de 2016


Vigilância Sanitária



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

Fls. 244
FT: 088
Revisão: 003
Data: 24/03/2004
Pág.: 1 de 2



FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Biscoito Salgado Cream Cracker

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

Características Gerais:
Biscoito salgado com odor e sabor característico.

INGREDIENTES

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

ESPECIFICAÇÕES

Organolépticas:

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

Físico-químicas:

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

Microbiológicas

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

Matérias Macroscópicas e Microscópicas:

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

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

Micotoxicológicas:

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

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

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

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

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

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

TONDO S.A.
Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 - Bairro Forqueta - Caxias do Sul/RS - CEP 95115-375 - Fone (54) 3026.7500 - Fax (54) 3026.7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 - Bairro Cidade Alta - Bento Gonçalves/RS - CEP 95703-000 - Fone (54) 3055.0500 - Fax (54) 3055.0538
Centro de Distribuição Canoas: Rua Berto Cino, 1430 - Fundos - Bairro São Luiz - Canoas/RS - CEP 92420-030 - Fone (51) 3017.0150 - Fax (51) 3017.0158
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 - Bairro Itajaí - Itajaí/SC - CEP 88316-001 - Fone (47) 3045.9800 - Fax (47) 3045.9805
www.orguidea.com.br

Flom 04



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

Fls. 242
FT - 088
Revisão: 003
Data: 24/03/15 RUBRICA
Pág.: 2 de 2

FICHA TÉCNICA

Nome do produto: Biscoito Salgado Cream Cracker

Elaborado por: RT
Aprovado por: Dir. Industrial

APRESENTAÇÃO

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

ARMAZENAMENTO

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

EMPILHAMENTO

Código	Empilhamento Máximo
5921	4

PRAZO DE VALIDADE

8 meses.

FICHA DE ALERGÊNICOS

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


Agnès Fleck
Engenheira de Alimentos
CRQ V - 05302377

TONDO S.A.

Matriz/Unidade Industrial Forqueta: Rua Joaquim Tondo, 710 • Bairro Forqueta • Caxias do Sul/RS • CEP 95115-375 • Fone (54) 3026.7500 • Fax (54) 3026.7502
Unidade Industrial Bento: Rua 10 de Novembro, 264 • Bairro Cidade Alta • Bento Gonçalves/RS • CEP 95700-000 • Fone (54) 3055.0500 • Fax (54) 3055.0533
Centro de Distribuição Canoas: Rua Berto Ciro, 1430 - Fundos • Bairro São Luiz • Canoas/RS • CEP 92420-030 • Fone (51) 3017.0150 • Fax (51) 3017.0158
Centro de Distribuição Itajaí: Rod. Antônio Heil, 1001, km 01 • Bairro Itaipava • Itajaí/SC • CEP 88316-001 • Fone (47) 3045.9600 • Fax (47) 3045.9605
www.orguidea.com.br

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



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

RAZÃO SOCIAL

TONDO SA

ENDEREÇO

JOAQUIM TONDO, Nº 710, , BAIRRO: FORQUETA

RAMO DE ATIVIDADE

INDUSTRIA 4

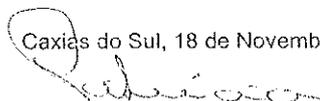
OBSERVAÇÃO

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

O Alvará deverá ficar exposto
em local visível no
estabelecimento.



Caxias do Sul, 18 de Novembro de 2016


Vigilância Sanitária



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

FICHA TÉCNICA

Identificação do Produto:

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

Identificação do Fabricante:

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

Características do Produto:

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

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/4 de xícara)		
Quantidade por porção:		%VD (*)
Valor Energético kj (kcal)	735kj (173kcal)	9
Carboidratos	39 g	13
Proteínas	3,2 g	4
Gorduras totais, das quais:	0,6 g	1
Gordura saturada	0,3 g	1
Gordura trans	0 g	0
Gordura monoinsaturada	0 g	0
Gordura poliinsaturada	0 g	0
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar total	0,6	2
Sódio	0 mg	0

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

Embalagem:

Pacotes de 1 ou 5 kg.
Fardos com 30 kg.

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

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

lote 01
Item 02



22ª GERÊNCIA REGIONAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

PROTOCOLO Nº 5989

DATA 13/10/2016

Nº ALVARÁ SANITÁRIO _____

ESTABELECIMENTO Dalen
Alimentos LTDA

FUNCIÓNARIO Andria

qu



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



ALVARÁ SANITÁRIO

22ª GERSA

Nº 181/2015

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

DALON ALIMENTOS LTDA

CNPJ OU CPF Nº

81.378.721/0001-31

DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

DALON ALIMENTOS

ENDEREÇO – LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

ESTRADA GERAL, S/Nº

Nº

CEP

88930-0

BAIRRO

PONTE ALTA

MUNICÍPIO

TURVO

FONE

(48) 3525-8900

PROPRIETÁRIO E/OU RESPONSÁVEL

SILVINO LONDERO

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

11207 - IND. DE ALIMENTOS/CEREALISTA, DEPÓSITO E BENEFICIAMENTO DE GRÃOS.

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

PRAZO DE VALIDADE

17/10/2016

LOCAL E DATA

ARARANGUÁ, 28 DE OUTUBRO DE 2015

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA - 22ª GERÊNCIA DE SAÚDE

AUTORIDADE DE SAÚDE

[Signature]
Fabiana Gomez
Gerente Regional de Saúde
Matr. 88.900
22ª Sec. de Est. de Des. Regional - Araranguá

OBSERVAÇÕES

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

**CLASSGETAL - CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS VEGETAIS LTDA**

Av. Egídio Tomasi, N° 254 - Sala 02 - Centro - Jacinto Machado / SC.CEP: 88950-000

Registro CGC/MAPA/SC

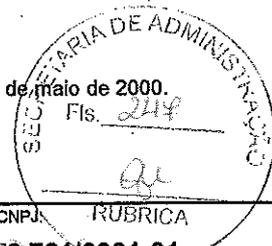
Email: classgetal@yahoo.com.br Fone: (48) 8843-0370

DOCUMENTO NÚMERO:

CNPJ: 10.297.457/0001-63 - Inscrição Municipal: 1233

SC 0204001 A 02733**DOCUMENTO DE CLASSIFICAÇÃO**

De acordo com o que estabelece o decreto n° 6.268 de 22 de novembro de 2007, que regulamenta a lei n° 9972, de 25 de maio de 2000.
Declaramos que a amostra em nosso poder apresentou os resultados de classificação constantes neste documento.

**IDENTIFICAÇÃO DO CLIENTE**

NOME OU RAZÃO SOCIAL: DALON ALIMENTOS LTDA.		CPF ou CNPJ: 81.378.721/0001-31	RUBRICA
ENDERÇO: ESTRADA GERAL, PONTE ALTA		MUNICÍPIO: TURVO	UF: SC

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Produto Arroz Beneficiado Parb. Polido		Marca(s) comercial(ais) Dalon, Tio Loro, Bello Rizzo, D' Avo				Procedência Turvo	
Safra 2015/2016	Peso líquido (Kg) 1050 000	N° volumes 35.000	N° amostras 2493/2016/SN 083 / 2016	N° de lote	N° CSH X	N° de laudo 2493	Tipo de embalagem Plástica / Polipropileno
Denominação de venda do produto mercado interno		Forma de acondicionamento Fardos de 30 Kg		Categoria/ Grupo Arroz Beneficiado		Sub. Grupo Arroz Beneficiado Parb. Polido	
Umidade 11,90%	Renda X	Inteiro X	Quebrados X	N° de Reg. Técnico IN 06 / 2009	Lacre com Cliente 478982	Lacre com Mapa 477825	
Lacre com Classificador 4020360		Identificação da unidade armazenadora O Mesmo		Tipo 1 (UM)		Classe Longo Fino	

ESPECIFICAÇÕES DA CLASSIFICAÇÃO (%)

Matérias Estranhas e Impurezas (PB)	0,00
Mofados e Ardidos (B).....	0,00
Picados ou Manchados (PB).....	0,28
Gessados e Verdes (B).....	0,00
Rajados (PB).....	0,04
Amarelos (B).....	0,00
Mofados e Ardidos e Enegrecidos(P).....	0,00
Não Gelatinizados (P).....	8,00
Danificados (P).....	0,17
Total de Quebrados e Quirera (PB).....	4,34
Quirera (PB).....	0,00
Longo Fino (PB).....	98,55
Longo (PB).....	1,45

Outras Informações

TABELIONATO DE NOTAS E PROTESTO DE TÍTULOS -
Joelso Luiz Fascin - Tabelião
Rua Frei Gregório Dal Monte, 1100, Centro - Turvo, Estado de Santa Catarina Cep:
88.930-000 - Fone/Fax: (48) 35280280 - e-mail: tabelionato.turvoac@gmail.com

AUTENTICAÇÃO
Certifico que a presente fotocópia confere com o original apresentado, do que dou fé.
Turvo, 12 de dezembro de 2016 EM TESTE. DA VERDADE.

JÉSSICA DOS SANTOS ESPINOLA - Escrivã Notaerial
Emolumentos: R\$ 3,00 + Selo: R\$ 1,70 -- Total: R\$4,70
Selo Digital de Fiscalização: Selo normal ENH28987-1ZNV
Confira os dados do ato em selo.tjsc.jus.br

"Declaramos que a amostra em nosso poder, referente ao(s) lote(s) suprocitado(s), foi classificada com base no padrão oficial de classificação vegetal".

Local da Emissão Jacinto Machado SC	Data da Emissão: 06/12/2016	N° Regul. Tec. IN 06 / 2009
Classificador Sandro Novelli	N° REG. CGC/MAPA 12.159	

Assinatura / Carimbo

Sandro Novelli
C.G.C / MAPA 12.159
CPF 015.119.219-78

"ESTE DOCUMENTO É VÁLIDO EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL"

"Qualquer emenda ou rasura, mesmo ressalvada, invalidará o presente Documento".

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



FICHA TÉCNICA

CAFÉ LOVAT

Ingredientes: 100% café torrado e moído, tradicional.

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

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

Consumir em até 30 dias.

Não contém glúten.

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

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

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

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

SAC
Serviço de atendimento ao consumidor
(44) 3233-8800
www.cocari.com.br

2 tem OS

Lab Carvalhaes

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

LAUDO DE AVALIAÇÃO Nº: 1628/16



Empresa: Cocari Cooperativa Agropecuária e Industrial

Produto: Torrado e Moído

Marca: Café Lovat Extra Forte

Data da Entrada: 22/09/2016

Embalagem: A Vácuo

Data de fabricação: Não consta

Data de validade: 02/09/2017

Identificação da amostra: 716

Lote do Cliente nº 715

Data da análise: 27/09/2016

Reunião: 705/16

1) METODOLOGIA:

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

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

2) PREPARO DA AMOSTRA:

2.a) Preparo da infusão para cafés filtrados:

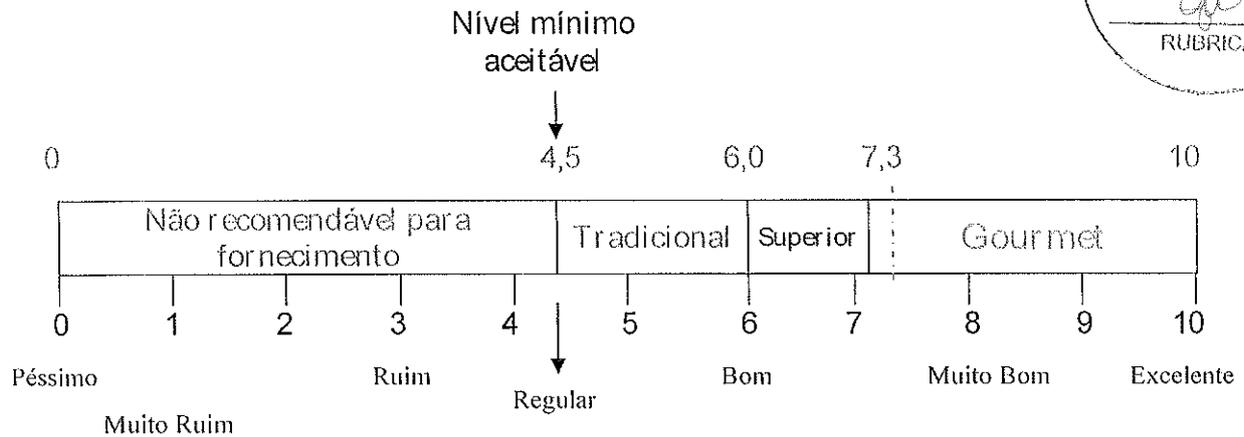
O café torrado e moído foi preparado em infusão com o uso de filtro de papel nº 103, cuja proporção é de: 50 g de pó para 500 mL de água mineral a $90 \pm 2^\circ\text{C}$. A bebida é colocada em recipientes. Uma amostra do café em pó ou em grãos é colocada na mesa para avaliação visual do ponto de torra.

2.b) Preparo na máquina de expresso:

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



ESCALA DE QUALIDADE GLOBAL DO CAFÉ:



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

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

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

3) VALORES OBTIDOS:

Avaliação de Qualidade Global:

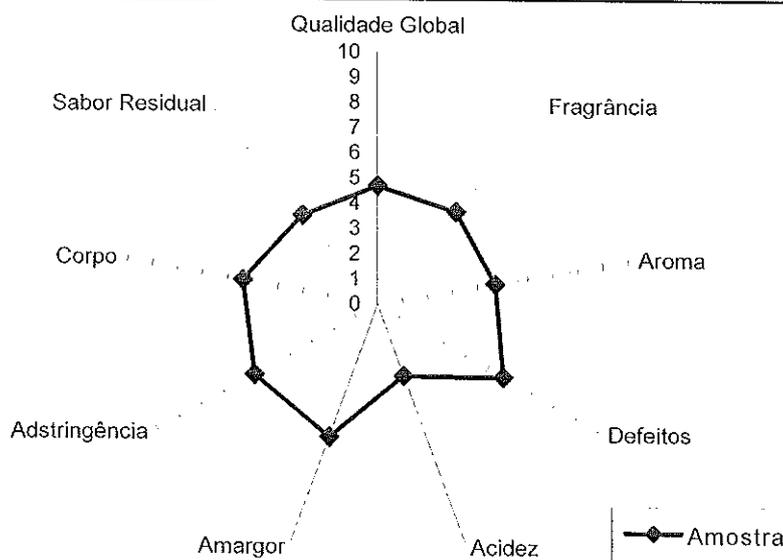
Produto	Valor Médio Qualidade Global
Torrado e Moído	4,7

Avaliação Segmentada de Qualidade:



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

Gráfico de Aranha



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

Comentários adicionais:

Sem comentários.

4) CONCLUSÃO:

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

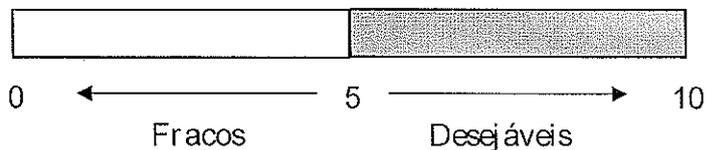


5) ESCALA INTERPRETATIVA DE ATRIBUTOS

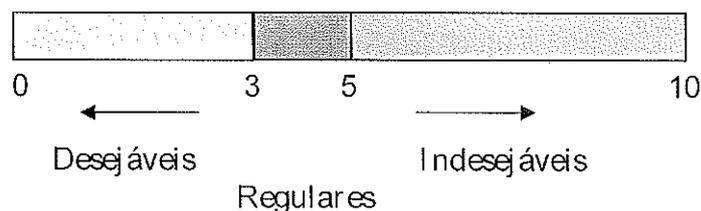
5.1) Análise segmentada dos atributos:

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

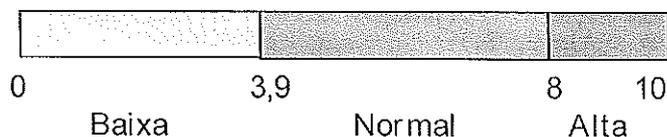
Para os atributos positivos – Fragrância, Aroma, Corpo e Sabor Residual:



Para os atributos negativos – Amargor, Defeitos, Adstringência:



Para a Acidez:



6) LITERATURA

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

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



7) OBSERVAÇÕES:

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

Responsável:

Sérgio Carvalhaes

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

Santos, 28 de Setembro de 2016.

Rua do Comércio, 55 - 9º andar – 11010-141 – Santos – SP – Brasil – Tel: (13) 2102-5778 Fax: (13) 2102-5700
Home Page: www.carvalhaes.com.br E-mail: lab@carvalhaes.com.br



CERTIFICADO DE AUTORIZAÇÃO AO USO DO SELO DE PUREZA

nº do ASSOCIADO

2538

Data de emissão: 05/09/2016.

Validade: Até 05 de março de 2017.

NOME DA EMPRESA:

COCARI COOP. AGROP. E INDL

ENDEREÇO:

RUA DUQUE DE CAXIAS, 511 - MANDAGUARI / PR

MARCAS DE CAFÉ:

LOVAT

CERTIFICAMOS QUE A EMPRESA ACIMA É PARTICIPANTE DO PROGRAMA DE AUTO-REGULAMENTAÇÃO DA INDÚSTRIA DO CAFÉ, ESTANDO AUTORIZADA AO USO DO "SELO DE PUREZA ABIC"

Ricardo Silveira

Ricardo Silveira
Presidente

Pavel Cardoso

Pavel Cardoso
Vice-Presidente de Qualidade e Certificações



VÁLIDO EM TODO O TERRITÓRIO NACIONAL POR 6 MESES, A PARTIR DA DATA DE EMISSÃO.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MANDAGUARI

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE



VIGILÂNCIA SANITÁRIA - LICENÇA SANITÁRIA Nº 1278/2016

RAMO DE ATIVIDADE- CAFÉ BENEFICIADO

Grau de Risco: Grupo B	Area Construída:	Obs.:
--------------------------------------	-------------------------	--------------

CONTRIBUINTE- COOPERATIVA AGROPECUÁRIA INDUSTRIAL

NOME DE FANTASIA- COCARI -CPJ/CPF 78.956.968/0047-66

ENDEREÇO- AVENIDA AMAZONAS Nº 2113-SALA F - CENTRO

RESPONSÁVEL TÉCNICO: CONSELHO:

Mandaguari, 13 de dezembro 2016.

VALIDADE DA LICENÇA:

31.03.2017

João Carlos G. Moraes
Vigilância Sanitária
Mandaguari - PR

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

Carimbo Auxiliar Vigilância Sanitária

ESTA LICENÇA DEVE SER AFIXADA EM LOCAL VISÍVEL AO CONSUMIDOR



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

Tipo de farinha: **AURIVERDE**

INDICAÇÃO: Indicada para panificação em geral

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

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

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

ITOM 06



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



af



MUNICÍPIO DE CUNHA PORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO 2016

SÉRIE: A 216/2016

PARA:

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA: COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA
 CNPJ OU CPF: 08.731.927/0041-18

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO:
 COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA - MOINHO

ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA): RUA MOURA BRASIL Nº: 791

BAIRRO: CENTRO MUNICÍPIO: CUNHA PORÃ FONE: 3646 3749

PROPRIETÁRIO/ OU RESPONSÁVEL:
 EVA FOLMER - ORQ 13100480/SC

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE:
 MOINHO

O/A ESTABELECIMENTO/ EDIFICAÇÃO ACIMA ESTA AUTORIZADO(A) A
 FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6 320 DE 20 DE DEZEMBRO
 DE 1983.

PRAZO DE VALIDADE:
 FEVEREIRO DE 2017

LOCAL E DATA:
 CUNHA PORÃ, 11 DE MAIO DE 2016

CONCEDIDO POR (CARSEL):
 SECRETARIA DE SAUDE E VIGILANCIA SANITARIA
 AUTORIDADE(S) DE FATOR(S):

ALEXANDRE FAGUNDES
 Secretário de Saúde

ADRIANE A. STURMER WEBER
 Fiscal Sanitária

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISIVEL AO PUBLICO.



FICHA TÉCNICA

Fabricante:

Produzido e embalado por: ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA ME - CNPJ 16854845/0001-84 Arroio da Cruz – Jaguaruna – SC – Brasil.

Descrição e composição:

Farinha de mandioca branca na forma natural sem adição de conservantes e colorantes, pronta para consumo in natura ou em, farofas, pirão, acompanhamento de churrasco e outras refeições.

Prazo de validade: 360 dias.

Produto 1:

FARINHA DE MANDIOCA - Grupo seca – Subgrupo fina – Classe branca – Tipo 1

Embalagem plástica:

PACOTE 1 KG **Código de barras:** Fina 7898952284011

Embalagem secundária plástica:

FARDO CONTENDO 25 X 1 **Código de barras:** 7898952284073

PESO LIQUIDO 25 KGS

Embalagem transporte:

FARDOS 25X1 A GRANEL

Opcional:

PALETE PBR COM FILME STRECHT (625 KG)

Informações nutricionais:

Porção de 50g (1/2 xícara de chá)

	Quantidade por porção	% VD (*)
Valor calórico	160 Kcal = 672 KJ	8%
Carboidratos	39g	13%
Proteínas	0,9g	2%
Gorduras totais	0g	0%
Gorduras saturadas	0g	0%
Gorduras trans	0g	(**)
Colesterol	0g	(**)
Fibra alimentar	5,0mg	20%
Cálcio	23mg	2%
Ferro	0,5mg	3%
Sódio	15mg	1%

Não contém Glúten

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

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

Edm. 07



Estado de Santa Catarina

Prefeitura Municipal de Jaguaruna



CERTIDÃO

Certificamos, para os devidos fins, que em cumprimento ao despacho exarado pela fiscalização das atividades de saúde, em requerimento da parte interessada, que a indústria de alimentos, **ALEXANDRA E JANIETE FABRICAÇÃO DE FARINHAS LTDA - ME**, inscrita no CNPJ nº 16.854.845/0001- 84, estabelecida na estrada geral, Arroio da Cruz, Jaguaruna/SC, foi vistoriada pela vigilância sanitária e a mesma está se regularizando e se adequando de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo auto de intimação N° 1233 estando assim em processo de liberação do alvará da Vigilância Sanitária deste Município.

Jaguaruna / SC, 13 de dezembro de 2016.

Alexandre F. Ramos
Fiscal Sanitarista
Matrícula - 2283
Endereço: Saúde - Jaguaruna/SC

Fiscal Sanitarista

FICHA TÉCNICA

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

TABELA NUTRICIONAL:

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

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

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

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

Carla Galina

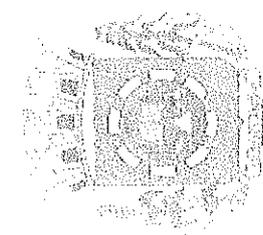
Responsável Técnico
CARLA GALINA
CRQ: 093.025.26

Valmor L. Siviero

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

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

Valmor 08



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

VIGILÂNCIA
SANITÁRIA



PARANÁ

SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CLEVELÂNDIA

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

LICENÇA SANITÁRIA 13/2016

Carimbo de Licenciamento

RAZÃO SOCIAL: SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES - LTDA

CNPJ\CPF: 73.562.126/0001-23

ÁREA CONSTRUIDA: 4.500 m²

ENDEREÇO: Rod. PRT 280 – km 176, S/N

BAIRRO: Zona Rural

RAMO DE ATIVIDADES: Comércio atacadista de produtos alimentícios em geral

RESPONSÁVEL TÉCNICO

DATA DE VENCIMENTO: 16/02/2017

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

- Estabelecimento de acordo com a lei 344/1998.



Mauro Duarte Vafejfo
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Mauro Duarte Valsério
CPF: 6197315139-00
Depto. Vigilância Sanitária





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



A CODAPAR - Companhia de Desenvolvimento Agropecuário do Paraná, vinculada à Secretaria da Agricultura e do Abastecimento do Estado do Paraná, autorizada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento a executar a classificação de produtos vegetais, encontrando-se registrada no CODMAPA sob o nº PR0254 de acordo com o que estabelece a Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, e o Decreto nº 6.208 de 27 de novembro de 2007, CERIFRICA que a amostra em seu poder apresentou os resultados da classificação constantes deste Certificado.



CERTIFICADO DE CLASSIFICAÇÃO

NOME OU RAZÃO SOCIAL: SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA

ENDEREÇO: RODOVIA PRT 280 - KM 176, 00 - Clevelândia-PR

PRODUTO: FEIJÃO | MARCA: REI DA MESA | EMBALAGEM: PACOTES PLÁSTICO | MATÉRIA DA OPERAÇÃO: ART 1º INCISO I LEI 9972

Nº DE VOLUMES: 20000 FARDOS | PESO LÍQUIDO (kg): 600.000,00 | LOTE: 03/2016 | NOTA FISCAL: - | PLACA VEÍCULO: -

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

RESPONSÁVEIS PELA COLETA DE AMOSTRAS: Amostra colada e apresentada pelo interessado | IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA: 4616/16 | DATA DA AMOSTRAGEM: 14/09/2016 | PROBELETO (LZRG): 4616/16

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

CONCLUSÃO DA CLASSIFICAÇÃO

CATEGORIA: Grupo I. Feijão Comum | SUBGRUPO: PRETO | QUANTIDADE: - | UNIDADE: -

TIPO: 1 | SUBTIPO: - | OUTRA ESPECIFICAÇÃO: - | REGULAMENTO TÉCNICO (PADRÃO OFICIAL): IN MAPA nº 12/08, IN 56/09 e IN 49/11

IDENTIFICAÇÃO DO LAUDO DE ANÁLISE: NÚMERO: 4616/16 | DATA DE EMISSÃO: 15/09/2016 | NOME DO CLASSIFICADOR: RUBENS BARROS | C/CODMAPA: 5467

IDENTIFICAÇÃO DO CERTIFICADO OFICIAL DE ANÁLISE - COA: NÚMERO: - | DATA DE EMISSÃO: - | NOME DO LABOR. COREA: - | NOME DO ANALISTA: - | NOME DO RESPONSÁVEL PELO LABORATÓRIO: -

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

ESCLARECIMENTO AO CLIENTE: Qualquer omissão ou rasura, mesmo ressalvada, invalida o presente Certificado. O prazo para fins de contestação do resultado da classificação contida neste Certificado é de 15 (quinze) dias, exceto para frutas e hortaliças que será de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data de sua emissão quando será realizada a arbitragem.

LOCAL: Curitiba-PR | DATA: 16/09/2016 | NOME ASS. E REC. DO RESPONSÁVEL: CARLO ANGELO PERLETTINI-6963



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

PR0254 A 003889

RECEBEMOS DE: SIVIERO ALIMENTOS E SEMENTES LTDA | CNPJ: 76.494.459/0001-50 | INSCRIÇÃO ESTADUAL: 101.12099-60

REFERENTE A CLASSIFICAÇÃO DE: 600.000,00 DO FEIJÃO A 3,55

TOTAL A PAGAR R\$: 2.130,00 | DOIS MIL, CENTO E TRINTA REAIS

LOCAL: Curitiba-PR | DATA: 16/09/2016

ASSINATURA DO FUNCIONÁRIO: [Assinatura]



PAK GIDA
"DÜZCE" PLANT



PAKMAYA

Instant Dry Yeast Specifications

Certificate # 03/28/16-0600212

MARCH 2016

Chemical Specifications

Fermentation Power	:	> 800 ml CO ₂ in 2 hrs *
Moisture (max)	:	< 6 %
Dry Matter (min)	:	> 94%
Crude Protein	:	40-50 %
Nitrogen	:	6.40- 8.00 %
P ₂ O ₅	:	1.8 - 3.0 %
Total Carbohydrate	:	35 - 40 %
Crude Fat	:	4 - 7 %
Rehydrating agent	:	0.75 - 1.0 % (E-491)
Caloric Value (avg)	:	1800 kJ/100 g
Ash	:	3 - 6 %
Color	:	Light Cream
NaCl	:	0.4 - 0.6 %
Lead (max)	:	5 µg/g
Arsenic (max)	:	5 µg/g

*Hayduck -Nagel Method

"Name & surname"
"Signature & stamp inserted"

Haline SULAK
Pakmaya Düzce Plant
Quality Assurance Manager

Haline Sulak
Pakmaya Düzce Plant
Quality Assurance Manager

Bacteriological Specifications

Total Plate Count	:	< 1x10 ⁵ cfu/g
Wild Yeast	:	< 1 x 10 ⁴ cfu/g
Mold	:	< 1 x 10 ² cfu/g
Coliform	:	< 1 x 10 ³ cfu/g
E. coli	:	Negative in 1 g
Salmonella spp.	:	Negative in 25 g
Pathogenic Bacteria	:	Negative in 1 g
Rope spores	:	< 210/g

Allergy Information

Lactose free	:	Yes
Gluten Free	:	Yes
Soya protein free	:	Yes
Chicken egg prt free	:	Yes
Cow milk protein free	:	Yes

IMPORTED BY :
COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE
RUA MOURA BRASIL, 791
CUNHA PORA - SC CEP : 89.890-000
CNPJ : 83.731.927/0041-16 I.E : 252.709.403

BRASIL

We hereby confirm that the yeast is primary grown baker's yeast (strain of *Saccharomyces cerevisiae*), only contains ingredients from vegetable source, do NOT contain ingredients from animal source and fit for human consumption. It is free from foreign matter, chemical and microbiological contamination.

We also certify that these products are prepared in an establishment appropriate for that purpose in every respect.

Invoice no& date: H210519/30.03.2016

Batch no(s): 16D0600212

Prod.Date: 03.2016 / Exp. Date: 03.2018

Handwritten signature



MUNICÍPIO DE CUNHA PORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DA SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA



ALVARÁ SANITÁRIO 2016

Série: A 245/2016

PARA:

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA: COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA
 CNPJ/CNPJ: 08.581.927/04-11

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO:
 COOPERATIVA REGIONAL AURIVERDE LTDA - MOINHO

ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA): RUA MOIRA BRASIL

BAIRRO: CENTRO MUNICÍPIO: CUNHA PORÃ FONE: 3545 5745

PROPRIETÁRIO/OU RESPONSÁVEL: EVA FOLMER - CPO 13100480/SC

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE:
 MOINHO

O/A ESTABELECIMENTO/ EDIFICAÇÃO ACIMA ESTA AUTORIZADO(A) A
 FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.220 DE 20 DE DEZEMBRO
 DE 1981.

PRAZO DE VALIDADE:
 FEVEREIRO DE 2017

LÍQUID E DATA:
 CUNHA PORÃ, 11 DE MAIO DE 2016

CONCEDIDO POR (CARSEL/S):
 SECRETARIA DE SAUDE E VIGILANCIA SANITÁRIA
 MUNICÍPIO DE CUNHA PORÃ

ALEXANDRE FAGUNDES
 Secretário de Saúde

ADRIANE A. STUBNER WEBER
 Fiscal Sanitária

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISIVEL AO PÚBLICO.

**1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Nome: Fubá de Milho Pré-Cozido

Marca: Sinhá

Cód. interno: 3063

2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Nome: Caramuru Alimentos S.A.

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

CNPJ: 00.080.671/0001-00

Telefone: (64) 3404-0300

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

CNPJ: 00.080.671/0012-62

3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Peso líquido: 1 kg

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

Modo de preparo: N.A.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50 g (½ xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	166 kcal = 703 kJ	8 %
Carboidratos	37 g	12 %
Proteínas	3,5 g	5 %
Gorduras totais	0 g	0 %
Gorduras saturadas	0 g	0 %
Gorduras 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.

12
10

DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM

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



4. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Prazo de validade: 09 meses

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

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

5. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Francisco Alves de Amorim

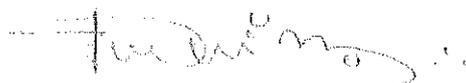
Profissão: Engenheiro Químico

Conselho Regional: CRQ 12ª Região

Nº Inscrição: 09300708

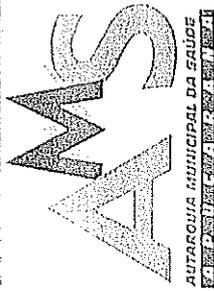
Cargo: Gerente Industrial

Assinatura e carimbo:



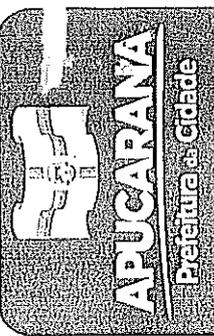
Francisco Alves de Amorim
CRO 09300708 - 12ª Região
Engenheiro Químico

Itumbiara, 12 de Dezembro de 2016.



Autarquia Municipal de Saúde de Apucarana

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



DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº 580

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: 13/01/2016

FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A
RAMO DE ATIVIDADE: FABRICAÇÃO DE FUBÁ E FARINHA
CNPJ/CPF: 00.080.671/0012-62
ENDEREÇO: RUA CARLÓPOLIS Nº 35
APUCARANA - PARANÁ

Fernando Augusto Pereira
Agente de Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária
AMS - DMS / Apucarana / PR

[Handwritten Signature]
Resp. Inspeção

[Handwritten Signature]
Resp. Serviço de Saúde
DR. RUIRÉGIO AUGUSTO RIBEIRO
Diretor Depto. Vigilância em Saúde
Especialista em V. Sanitária E.S.P.
CRMV 3140



Carimbo
Data do Licenciamento

itambé**ESPECIFICAÇÃO PRODUTO
ACABADO LEITE EM PÓ
LEITE EM PÓ INTEGRAL
INSTANTÂNEO**

Número e Versão: ESP-PA-LPO-0013 - V.1

Fase: Em Aprovação

Data Criação: 20/05/2016

Elaborado por: Aline Aganetti de Paula

Area relacionada: Expedição - IG; Expedição - IL; Expedição - IO; Expedição - IU; Gerência de Suprimentos, Laboratório Goiânia; Laboratório Guanhões; Laboratório Sete Lagoas; Laboratório Uberlândia

**1. Nome do produto**

Leite em pó integral instantâneo

1.1. Denominação legal

Leite em pó integral instantâneo

2. Composição/ Descrição do produto

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

✓ Ingredientes: Leite integral e emulsionante lecitina de soja.

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

3. Objetivo

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

4. Características

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

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

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

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

Página 1/8

Alexandro A. Dias
Médico Veterinário
CRMV-MG 5104

Ilona 11

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1



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

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

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

4.3 Microbiologia

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

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

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

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

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

4.4 Microscópicas e outras substâncias

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

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

Cópia Não Controlada - Reprodução Proibida

Impresso por: Aline Aganetti de Paula


Alexandre A. Dias
Médico Veterinário
CRMV-MG 5104

Página 10

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



Contaminantes:

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

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

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

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

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

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

4.9 Contaminantes- PNCR – IN 42/1999 (Dioxinas/Organoclorados)				
Parâmetros	LQ/MIC (mg/kg)	LMR/NA* (mg/kg)	Método	Frequência
Aldrin	20	6	CG-DCE	Semestral
Alfa BHC	10	4		Semestral
beta BHC	40	3		Semestral
Lindane	10	10		Semestral
HCB	10	10		Semestral
Dieldrin	10	6		Semestral
Endrin	30	0,8		Semestral
Heptacloro(d)	10	6		Semestral
DDT e Metabólicos	40	50		Semestral
Clordane(e)	50	2		Semestral
Mirex	40	NE		Semestral
Metoxicloro	150	40		Semestral
PCBs	300	NE		Semestral

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

Alexandra A. Dias
Médico Veterinário
MG 5104

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1

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

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



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

Concentração Mínima inibitória. *LMR não estabelecido pelo MAPA.

- (a) Somatório de todas as tetraciclinas / (b) Somatório de todas as Sulfonamidas / (c) O LMR pe expresso e. 22.23-Dihidro-Avermectina B1a / (d) Somatório de Heptacloro e Heptacloro Epóxido / (e) Somatório de Nanocloro e Oxiclordane
- (i) Substâncias que possuem o LMR igual a ZERO ou sem LMRs estabelecidos, o Nivel de Ação é igual ao Limite de Detecção do Método de Confirmação.
- (ii) Para drogas proibidas não se estabelece LMRs

4.11 Alergênicos

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

Alexandro A. Dias
Médico Veterinário
CRMV-MG 5104

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1

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



4.12 OGM – Organismos Geneticamente Modificados

Parâmetros	Padrão
OGM	Produto livre de Organismos Geneticamente Modificados

4.13 Tabela Nutricional:

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

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

** Valor não estabelecido

4.14 GRANULOMETRIA*

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

* Análise de Granulometria não realizada em Sete Lagoas.

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

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1



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

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

5.1. Tipo de embalagem

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

5.2. Condições de Armazenagem

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

6. Prazo de validade

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

7. Instruções que devem constar no rótulo/ embalagem

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

8. Controles de distribuição

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

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1



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

8.2 Cuidados importantes de controle de qualidade

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

9. Número NCM - Nomenclatura comum no Mercosul

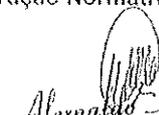
Leite em Pó Integral Instantâneo -- 0402 21 10

10. Referências bibliográficas

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

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

Página 2/3


Alexandre A. Dias
Médico Veterinário
CRMV-MG 5104

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

ESP-PA-LPO-0013 - V.1

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




Alexandre A. Dias
Médico Veterinário
CRMV-MG 5104

Handwritten mark

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



ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO SANITÁRIO

NÚMERO: 0207/2016

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

Pará de Minas, 31 de Março de 2016


Coordenador Vigilância em Saúde
(CRF / MG - 1090)

Carlos Henrique Lara Lázaro Guillarducci

Coordenador Vigilância em Saúde

Observações:

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



► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 16.849.231/0010-03

Fantasia:

Razão: ITAMBE ALIMENTOS S/A

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 1972

Data de Reserva: 05/01/1953

Data de Registro: 16/01/2002

Nr. Processo: 1271/53

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA JOÃO ANDRADE, 20

Bairro: CENTRO

CEP: 35.700-176

Município: SETE LAGOAS

UF: MG

Telefone: (31) 3771-5600

Fax: (31) 3771-2865

E-Mail: tauler.macieira@itambe.com.br

Site: www.itambe.com.br

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

FABRICA DE LATICINIOS - L3B / LT2 - EST.LEITE E DERIV.(300.000A500.000

Nova Consulta

DOCUMENTO MUNICIPAL DE LICENÇA - DML



ALVARÁ DE LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO - Pessoa Jurídica

Nº do Alvará: 2012116772 Data Concessão: 10/10/2012 Data de Validade: 10/10/2017

Nº do Processo de Concessão: Emitido pela internet

SITUAÇÃO: Ativo Responsável: Gerência de Licenciamento de Atividades Econômicas

Ateste a validade deste documento no endereço eletrônico: alf.siatu.pbh.gov.br

DADOS DO LICENCIADO

CPF / CNPJ: 16.849.231/0001-04 Inscr. Municipal: 04638310019 Data de Registro: 11/09/2012

Razão Social: ITAMBE ALIMENTOS S/A

Nome Fantasia:

O local é residência de um dos sócios da empresa: Não

DADOS DO IMÓVEL

Área utilizada(m²): 1200,00

Endereço

Logradouro: RUA ITAMBE EDIFÍCIO: ITAMBE; BLOCO: 01;
 Nº: 10 Complemento:
 Bairro: FLORESTA 30150-150
 Município: Belo Horizonte CEP: LOJA
 Índice Cadastral do IPTU: 001002A001 0025 Tipo de imóvel constante no IPTU:
 Regional: CENTRO-SUL - CS1

Permissividade da Via: Vias de Caráter Misto Class. Via: ARTERIAL
 Zoneamento: ZA - ZONA ADENSADA LARGURA DA VIA >= 15m
 ADE: não inserido

ATIVIDADES

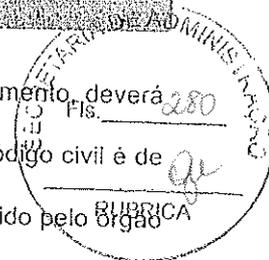
Código	Descrição	Subcategoria	Tipologia
105200000	FABRICAÇÃO DE LATICÍNIOS - Não exercida no local	INDÚSTRIA	Indústria de alimentos, bebidas e fumo
463110000	COMÉRCIO ATACADISTA DE LEITE E LATICÍNIOS - Não exercida no local	COMÉRCIO	Comércio atacadista de produtos alimentícios

ATIVIDADES AUXILIARES

CÓDIGO	DESCRIÇÃO
A	Escritório / sede administrativa de empresa

CONDIÇÕES GERAIS PARA FUNCIONAMENTO

- Para o funcionamento, deverão ser atendidas as normas ambientais, de segurança e acessibilidade.
- Havendo alteração no estabelecimento que implique em desconformidade com os dados deste documento, deverá ser providenciado novo licenciamento.
- Em caso de edificação condominial, o atendimento ao disposto na convenção de condomínio e no código civil é de total responsabilidade do licenciado.
- Em imóveis do patrimônio público, é necessária a apresentação de Termo de Permissão de uso emitido pelo órgão proprietário do imóvel.
- Todas as edificações destinadas ao uso coletivo, cuja finalidade seja comercial, serviço, industrial ou residencial multifamiliar deverão possuir Laudo Técnico de segurança, emitido por profissional legalmente habilitado, e respectiva Anotação de Responsabilidade Técnica - ART, que ateste a eficiência do Sistema de Prevenção e Combate a Incêndio e Pânico (Decreto 11.998/05)
- A emissão de ruídos, sons e vibrações deverão obedecer às determinações da Lei 9.505/2008.
- A área utilizada deve ser compatível com o exercício da atividade, não sendo admitida a utilização de espaço público para o exercício da mesma.
- Os endereços dos imóveis de Belo Horizonte estão sendo consolidados desde janeiro/2012. Caso seja necessário, o endereço constante nesse documento poderá ser alterado, conforme Art. 41 da Lei Municipal número 9.691 de 19/01/2009.



OBSERVAÇÕES

Liberado para imóvel localizado nos lotes 005 e 006 do Quarteirão 002A, conforme Licença de Operação 0580/12

ge

Paola

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



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

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

Daiani,

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

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

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

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

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

att

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

E-mail: mauricio.petenusso@itambe.com.br | Site: www.itambe.com.br

itambe
Alimentos S/A



De: Daiani Silva [<mailto:daianisilva.adv@gmail.com>]

Enviada em: segunda-feira, 16 de janeiro de 2017 10:23

Para: Mauricio Petenusso

Assunto: Re: Segue

Mauricio..

O doc é este mas está vencido...

Por gentileza vc pode me encaminhar o atualizado.

Aguardo.

Att.:

DAIANI SILVA

Advogada - OAB/SC 38.406

47. 2033-2318 / 9632-0344

e-mail: daianisilva.adv@gmail.com

Rua José Alves Cabral, nº 123, Bairro Nova Esperança

Balneário Camboriú – SC – CEP 88336-030

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

Mauricio Petenusso

Gerência de Sustentabilidade

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

Belo Horizonte - Minas Gerais - Brasil

Tel. + 55 31 3249-3722 31 9 9301.1181

E-mail: mauricio.petenusso@itambe.com.br | Site: www.itambe.com.br



itambe[®]
Alimentos S/A

af



MASSAS ALIMENTÍCIAS



FICHA TÉCNICA

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

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

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

Prazo de validade: 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO
Condições de armazenamento O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO COM UMA UMIDADE APROXIMADAMENTE EM TORNO DE 12,5 % SOBRE PÁLETES EM LOCAL AMPLO E AREJADO.

Processo de Produção: O MACARRÃO É OBTIDO A PARTIR DO AMASSAMENTO DA SÊMOLA DE TRIGO (FARINHA DE TRIGO) ADICIONADO DE AGUA, OVOS E CORANTES, EM SEGUIDA PASSA POR EXTRUSÃO NO FORMATO DESEJADO.

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

Componentes do produto/tipos/códigos dos aditivos

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

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

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

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

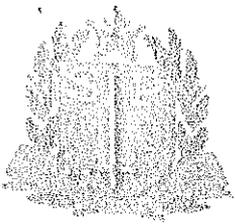
Rendimento per-capita: 80 gr
Modo de preparo: Utilize 5 litros de água para cada 500g de macarrão, ferver a água, adicione uma pitada de sal e uma colher (sopa) de óleo. Coloque o Macarrão "Paulista" na fervura mexendo cuidadosamente. Quando o Macarrão estiver "Al Dente" (aprox. 8 minutos) escorra bem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

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

Orlando Zancopé & Cia Ltda.

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

Form 12



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



LICENÇA DE FUNCIONAMENTO

Nº CEVS: 351670501-109-000004-1-8

DATA DE VALIDADE: 04/03/2017

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 1 PÁGINA(S)

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

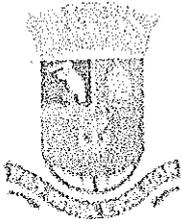
RAZÃO SOCIAL: ORLANDO ZANCOPE & CIA LTDA
 CNPJ / CPF: 48.205.157/0001-80
 LOGRADOURO: AVENIDA DR. LABIENO DA COSTA MACHADO
 COMPLEMENTO: DISTRITO INDUSTRIAL
 BAIRRO:
 MUNICÍPIO: GARÇA
 CEP: 17400-000
 PÁGINA DA WEB:
 CNPJ ALBERGANTE:
 NÚMERO: 3032
 UF: SP

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

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

O(A) AUTORIDADE SANITÁRIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE GARÇA
 CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(IS) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO
 VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E
 PENALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTA
 DOCUMENTO

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



Prefeitura Municipal de Garça

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

Praça Hilmar Machado de Oliveira, Nº 102 - CENTRO

ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO



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

Contribuinte

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

Endereço

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

Atividade Principal
FABRICACAO DE MASSAS ALIMENTICIAS

Horário de Funcionamento

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

Observações

CONFORME LEI MUNICIPAL Nº 4.267/08

Licença para funcionamento por estar com a situação devidamente legalizada, de acordo com as exigências da legislação em vigor.

ESTE ALVARÁ NÃO CONSTITUI PROVA DE INEXISTÊNCIA DE DÉBITOS PARA COM À P.M.G.

15/01/2016

MARCOS ROBERTO PELLATE
DIRETOR DEPTO DE FISC. DE POSTURAS

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

O PRESENTE ALVARÁ É INTRANSFERIVEL

RESULTADO DE ANÁLISE PARA ORIENTAÇÃO Nº 16000078


16000078

1/2

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

ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

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

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



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



RESULTADO DE ANÁLISE PARA ORIENTAÇÃO Nº 16000078



16000078

2/2

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

ANÁLISE MICROBIOLÓGICA

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

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



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

Anexo X



MINISTÉRIO DA SAÚDE AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA DIRETORIA DE ALIMENTOS E TOXICOLOGIA Comunicação do início de fabricação de produtos dispensados de registro	A RECEBIMENTO VISA/DATA	SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE Processo - VISA
		Número: 283 Data: 04/03/15

B DADOS DA EMPRESA DETENTORA DO PRODUTO(S) / MARCA(S)

CNPJ: 48.205.157/0001 80

RAZÃO SOCIAL: ORLANDO ZANCOPE E CIA LTDA

RUA: AV. LABIENO DA COSTA MACHADO, 3032

BAIRRO: DISTRITO INDUSTRIAL

CEP: 17400-000 FONE: (14) 34710 533 FAX: (14) 3471 2390

U.F.: SP MUNICÍPIO: GARÇA

E-MAIL: sac@massaspaulista.com.br

C DADOS DA UNIDADE FABRIL

CNPJ: 48.205.157/0001-80 PRÓPRIA TERCEIRIZADA

RAZÃO SOCIAL: ORLANDO ZANCOPE E CIA LTDA

RUA: AV. LABIENO DA COSTA MACHADO, 3032

BAIRRO: DISTRITO INDUSTRIAL

CEP: 17400-000 FONE: (14) 34710 533 FAX: (14) 3471 2390

U.F.: SP MUNICÍPIO: GARÇA

E-MAIL: sac@massaspaulista.com.br

D TERMO DE RESPONSABILIDADE

Informo que a partir de 27/01/2011, esta empresa, devidamente licenciada para a produção de alimentos/embalagens, deu início à fabricação do(s) produto(s) relacionado(s) no verso e/ou no(s) anexo(s), que estarão sendo comercializado(s) no prazo de 30 dias, e declaro que estou ciente: a) das legislações específicas do(s) produto(s) que fabrico, inclusive as de rotulagem e outras pertinentes; e b) de que a unidade fabril pode ser inspecionada por essa autoridade sanitária, conforme prevê a legislação.

LOCAL/DATA: GARÇA - (SP) 04/03/2015

ORLANDO ZANCOPE JUNIOR ASSINATURA: [Handwritten Signature]

NOME LEGÍVEL DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

E DADOS DA INSPEÇÃO DA INDÚSTRIA (USO EXCLUSIVO DA VISA)

ÚLTIMA INSPEÇÃO: 20/02/14

LOCAL/DATA: Garça 04/03/15

ASSINATURA E IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL: [Handwritten Signature]

Edna Semensato de Oliveira
 Diretor do Departamento
 Vigilância em Saúde



É de casa, pode confiar.

ESPECIFICAÇÃO DE PRODUTO

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



DESCRIÇÃO

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

COMPOSIÇÃO

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

APLICAÇÃO

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

VALIDADE

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

ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Análise	Unid.	Padrão
Cor Lovibond Cuba 5.1/4*	-	Máx. 15A/1,5V
Impurezas	(%)	Máx. 0,05
Índice de Acidez	(mg KOH/g)	Máx. 0,15
Índice de Peróxido	(meq/kg)	Máx. 1,0
Matéria insaponificável	(%)	Máx. 1,50
Ponto de Fumaça	(°C)	Mín. 210
Sabões	(ppm)	Máx. 3,0
Umidade e Voláteis	(%)	Máx. 0,10

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

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

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

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

ESPECIFICAÇÕES SENSORIAIS

Aspecto	Limpo e isento de sedimentos
Odor	Característico
Sabor	Característico

EMBALAGEM

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

PALETIZAÇÃO E DIMENSÕES

Código Interno	Largura A - mm	Largura B - mm	Altura mm	Emp. Máximo	Arranjo Paleta	Altura sem paleta	Código de Barras EAN
24.365-7	400	320	260	6 caixas	9 lasros x 6 altura	400	Produto: 789627960053-8 Caixa: 1789627960054-2

TRANSPORTE

Em caminhões limpos, secos e livres de odores estranhos.

CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

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

REGISTRO EM ÓRGÃO COMPETENTE

Isento

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

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

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

DADOS DE ALÉRGICOS OU CAUSADORES DE INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES

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

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

METAIS PESADOS (IV)

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

(IV) Análise de monitoramento com frequência anual.

Padrões em conformidade com a Resolução RDC nº 685 de 27/08/1998, RDC nº 42 de 29/08/2013, Decreto nº 55.871 de 28/03/1965.

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PRODUTO

Nome: Emerson Abraão Mansano - Engenheiro Químico - Conselho Federal de Engenharia Arquitetura e Agronomia - Crea: PR114910/D.
Cargo: Gerente Industrial de Óleo.

Emerson 13



LICENÇA SANITÁRIA E DO EXERCÍCIO PROFISSIONAL N.º 9

NOME: COAMO AGROINDUSTRIAL COOPERATIVA CMC: 1543
 CNPJ/CPF: 75.904.383/0006-36 ÁREA CONSTRUÍDA EM M²: 20846
 ATIVIDADE: INDÚSTRIA DE ÓLEO
 ENDEREÇO: ROD BR 487, S/N - ZONA RURAL

RUBRICA

[Handwritten signature]

OBSERVAÇÕES:

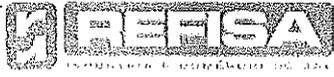
É OBRIGATÓRIA A FIXAÇÃO DESTA LICENÇA EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO
 É VÁLIDA SOMENTE COM ANUÊNCIA DA SECRETARIA DA SAÚDE/DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

VÁLIDA ATÉ 03/03/16
[Handwritten signature]
 EXPEDIDA EM 03/02/15

VÁLIDA ATÉ 01/10/17
 Unidade Municipal de Saúde
 Rua Francisco Albuquerque, 1999 - CEP 87302-220 - Fone: (41) 3518-1600
 e-mail: saude@campomourao.pr.gov.br
 EXPEDIDA EM 01/02/16

VÁLIDA ATÉ / /
 EXPEDIDA EM / /

PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMPO MOURÃO - ESTADO DO PARANÁ
 Secretaria da Saúde - Divisão de Vigilância Sanitária
 Rua Francisco Albuquerque, 1999 - CEP 87302-220 - Fone: (41) 3518-1600 - CNPJ (ME) 09.253.109/0001-05
 e-mail: saude@campomourao.pr.gov.br - home-page: http://www.campomourao.pr.gov.br



FICHA TÉCNICA

FT-QLD-32

Data revisão:
10/09/15

Revisão: 02

RUBRICA

Título: Ficha Técnica Refinado com Iodo 1kg

Responsável: Departamento de Qualidade

Aprovado por: Diretor Operacional

1 OBJETIVO

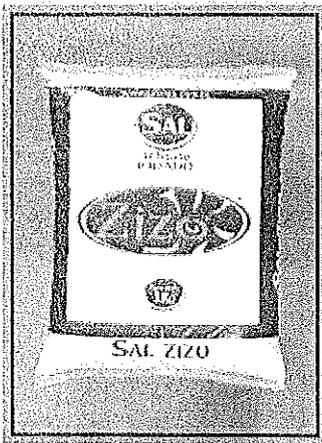
Este documento tem por objetivo estabelecer todos os parâmetros técnicos do produto e limites máximos e mínimos aceitáveis, bem como características de embalagens, envolvimento de pessoas, armazenamento, informações técnicas literárias do produto.

2 CAMPO DE APLICAÇÃO

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

3 DESCRIÇÃO

3.1 PRODUTO



- Especificação: REFINADO COM IODO ZIZO 1KG
- Composição: Cloreto de Sódio (NaCl), Iodato de Potássio (KIO₃) e Ferrocianeto de Sódio (INS535) (NaFe(CN)₆.10H₂O)
- Validade: 24 meses da data de fabricação
- GMO: Não contém
- Produto dispensado de registro conforme RDC 23/2000 e 27/2010 da ANVISA/MS

3.2 ENVOLVIMENTO DE PESSOAS

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

3.3 POLUIÇÃO

Produto não poluente.

3.4 ARMAZENAMENTO

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

3.5 EMBALAGEM

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

Handwritten signature

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



3.6 VAZAMENTO E/OU ROMPIMENTO DA EMBALAGEM

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

3.7 PALLETS

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

4 PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

4.1 DEFINIÇÃO

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

4.2 CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

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

4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Dispensado de análise pela ANVISA. Isento de halobactérias.

4.4 ADITIVOS

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

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

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

4.5 CARACTERÍSTICAS GRANULOMÉTRICAS

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



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



4.6 CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E QUÍMICAS

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

5 ALERGÊNICOS ALIMENTARES

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

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



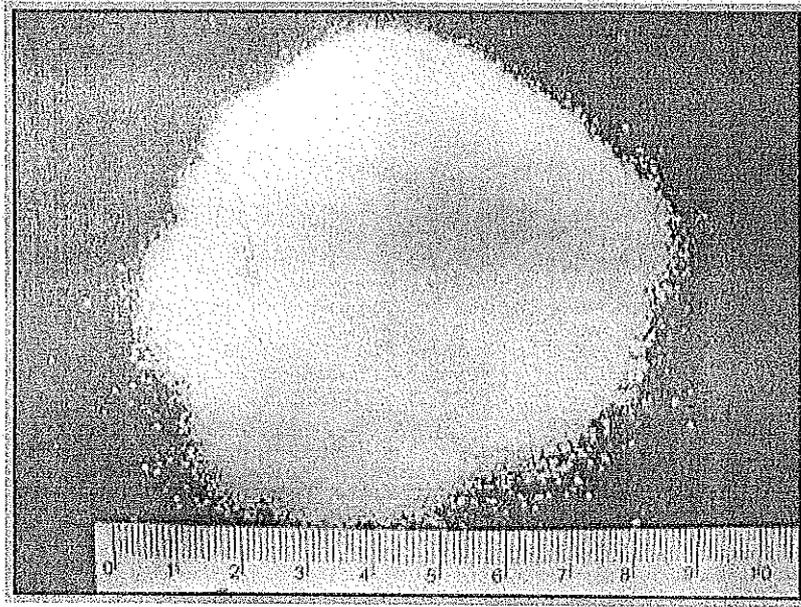
6 RESPONSABILIDADE

Responsável Técnico: Rafael Luchtenberg
CRQ 13ª Região 13201182

7 ORIGEM

- Brasil

8 FOTO



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



IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO: Sardinhas em Óleo Comestível
Sardinhas pré-cozida em Óleo Comestível

MARCA: Pescador

CLASSIFICAÇÃO: Conserva de Pescado

TIPO DE CONSERVA: Conserva de alimento de baixa acidez

REGISTRO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA: SIF/DIPOA sob nº 0001/558

MODO DE PREPARO: Produto pronto para consumo

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

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

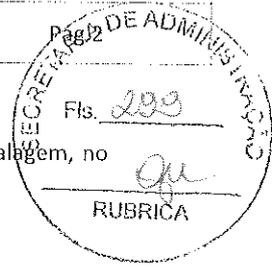
PROCESSO INDUSTRIAL: Recebimento da matéria-prima, classificação, congelamento, descongelamento, evisceração, salmouragem, enlatamento, pré-cozimento, adição do líquido de cobertura, recravação, esterilização, higienização das latas/encaixotamento, quarentena, armazenamento, transporte/distribuição.

EMBALAGEM:
Embalagem primária: lata retangular metálica 125g, de duas peças sendo litografada nas cores características da embalagem com sistema abre fácil.
Rótulo: Litografado na tampa e caneco
Embalagem secundária: Caixas de embarque de papelão contendo 50 latas/caixa 125g.

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

PESO LÍQUIDO/PESO DRENADO: 125g / 83g

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



PRAZO DE VALIDADE: 4 anos a partir da data de fabricação

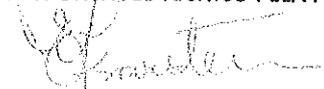
LOCAL E FORMA DE INDICAÇÃO DA DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E LOTE: A data de fabricação/lote e validade são impressas na embalagem, no formato DD/MM/AA, impresso por Inkjet. O lote do produto é a data de fabricação.

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

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

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

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA FABRICAÇÃO DO PRODUTO



Nome: Elisabete Pereira de Souza Karsten
Profissão: Engenheira de Alimentos
Habilitação: CRQ/SC 13300391



Consulta de Estabelecimento Nacional

Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 64.904.295/0028-23 Fantasia: CAMIL ALIMENTOS
Razão: CAMIL ALIMENTOS S/A

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 958 Data de Reserva: 20/11/1984 Data de Registro: 03/04/2012
Nr. Processo: 00001/002319/1982-35 Situação: Ativo
Endereço:

Logradouro: RUA ORLANDO FERREIRA, 705 CEP: 88.375-000
Bairro: MACHADO UF: SC
Município: NAVAGANTES
Telefone:(47)3342.9000 Fax:
E-Mail:
Site:

Nome
PESCADO

Descrição (Categoria / Classe)
FABRICA DE CONSERVAS DE PESCADO - P2 / FCP - FABRICA DE PESCADOS

Nova Consulta

Estado de Santa Catarina

PREFEITURA MUNICIPAL DE NAVEGANTES

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E RECEITA

| Nº ALVARÁ / ANO |

312 / 2016

ALVARÁ DE LICENÇA E LOCALIZAÇÃO

VALIDADE - 28/02/2017



INSCR. MUNICIPAL

10104533

Autorizado

67732 - CAMILA ALIMENTOS S/A

C/PECNPJ

CNPJ 64.904.295/0028-23

Endereço

Rua -ORLANDO FERREIRA, Nº 705 MACHADOS

[Atividade Principal]

1020102 - Fabricação de conservas de peixes, crustáceos e moluscos

[Atividade Secundária]

[ATIV SECUNDÁRIAS]

1020103 - Fabricação de peixes, crustáceos e moluscos

2501400 - Fabricação de embalagens metálicas

4635202 - Transporte rodoviário de carga, exceto produtos perigosos e mudanças, intermunicipal, interestadual e internacional

1099904 - Fabricação de gelo carbonado

[LEGISLAÇÃO]

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

[OBSERVAÇÕES LEGAIS]

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

2 - O interessado deve apresentar o Alvará em lugar visível no estabelecimento, para efeito de fiscalização. O não cumprimento acarretará multa de 2 (duas) vezes o valor do imposto devido, sob pena de multa de 2 (duas) vezes o valor do imposto devido.

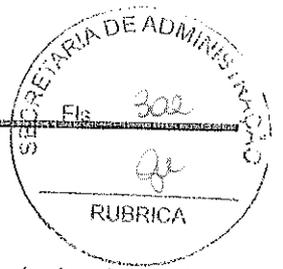
[OBSERVAÇÕES]

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

Navegantes(SC), 12 de Fevereiro de 2016.

SERVIDOR RESPONSÁVEL

Paola



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

Segue resposta da empresa Camil...

Utilizar este Doc.

Att.:

Daiani

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

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

Data: 16 de janeiro de 2017 15:51

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

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

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

Prezada Daiani;

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

Atenciosamente,

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

E-mail: clarice.cordeiro@camil.com.br

De: Daiani Silva [mailto:daianisilva.adv@gmail.com]
Enviada em: segunda-feira, 16 de janeiro de 2017 15:44

Para: Clarice Casanova Cordeiro

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



Desculpe a Insistência, mas o edital em questão pede o alvará sanitário do fabricante do produto.

por gentileza..

Att.:

Daiani

Em 16 de janeiro de 2017 15:25, Clarice Casanova Cordeiro <clarice.cordeiro@camil.com.br> escreveu:

Olá;

Segue anexo o Título de Registro do Estabelecimento.

Atenciosamente,

Clarice Casanova Cordeiro | Analista de Qualidade - Camil Alimentos S/A
Rua Orlando Ferreira, nº 705, Machados | CEP: 88371-900 | Navegantes - SC | Brasil
Tel.: [+55 \(47\) 3342-9072](tel:+554733429072) | Fax: [+55 \(47\) 3342-9038](tel:+554733429038)

E-mail: clarice.cordeiro@camil.com.br

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

Enviada em: segunda-feira, 16 de janeiro de 2017 14:19

Para: Clarice Casanova Cordeiro

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