

MEMORANDO SEI Nº 1860985/2018 - SAS.UAF

Joinville, 15 de maio de 2018.

À Secretaria de Administração e Planejamento
Unidade de Processos

Assunto: Análise Amostras - Pregão Eletrônico nº 050/2018.

Em resposta ao Memorando 1800698, referente às amostras do Pregão Eletrônico nº 050/2018, para **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, seguem informações abaixo:

Fornecedor: A.V. Comércio Varejista Ltda - ME			
Item	Descrição	observações	status
3	Biscoito Doce Integral	Não apresentou amostra	Reprovado
6	Doce de frutas sabor uva	Não apresentou alvará do fabricante	Reprovado
7	Doce de frutas sabor morango	Não apresentou alvará do fabricante	Reprovado
8	Doce de Leite	Não apresentou alvará do fabricante	Reprovado
10	Extrato de tomate	Não apresentou alvará do fabricante	Reprovado
11	Farinha de Trigo		Aprovado
13	Fermento Biológico	Ficha técnica em inglês e sem assinatura; Não apresentou alvará do fabricante	Reprovado
15	Farinha de milho (fubá)		Aprovado
16	Leite Desnatado	Não apresentou ficha técnica, alvará do fabricante	Reprovado
20	Lentilha	Não apresentou amostra	Reprovado
25	Sardinha em óleo	Não apresentou ficha técnica, alvará do fabricante	Reprovado

Fornecedor: Della Medicamentos Eireli - EPP			
Item	Descrição	observações	status
30	Fórmula Infantil de partida		Aprovado
31	Fórmula Infantil de segmento		Aprovado

Fornecedor: Comercial Storinny Ltda - ME			
Item	Descrição	observações	status
2	Biscoito doce tipo maria	Não apresentou alvará do fabricante	Reprovado
28	Arroz integral	Não apresentou amostra	Reprovado

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen**, **Servidor (a) Público (a)**, em 15/05/2018, às 10:31, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Damaris Tomelin Andryeik**, **Gerente**, em 15/05/2018, às 10:35, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.





A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1860985** e o código CRC **4692AFC6**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1860985v4



Prefeitura de Joinville

MEMORANDO SEI Nº 1910225/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

À

Secretaria de Administração e Planejamento

Unidade de Processos

Assunto: Resposta ao Memorando SEI 1887599/2018 - SAP.UPR.

Em resposta ao Memorando 1887599, referente às amostras do Pregão Eletrônico nº 050/2018, para **Registro de Preços**, visando a futura e eventual **aquisição de gêneros alimentícios não perecíveis, a fim de atender as necessidades dos projetos, programas e serviços da Secretaria de Assistência Social de Joinville**, seguem informações abaixo:

1 - Informamos que somente os itens 16 - Leite Desnatado e 25 - Sardinha, não possuem ficha técnica, conforme anexos 1860508 e 1860539, os outros itens questionados no memorando supracitado, possuem ficha técnica, conforme anexos 1860955, 1860382, 1860390, 1860419, 1860461 e 1860486;

2 - Para os itens 16 e 25, foi realizado nova consulta no Ministério da Agricultura (Consulta de Estabelecimento Nacional) e constatou-se que estão em situação ativa com relação ao SIF, conforme anexos 1860508 e 1860539. Entretanto, após análise, foram reprovados por falta de ficha técnica, documento exigido em edital;

3 - Conforme solicitado, foram realizadas as análises sensoriais de todas as amostras recebidas, conforme ficha de avaliação técnica dos gêneros alimentícios;

4 - Com relação aos itens: 3 - Biscoito doce integral, 20 - Lentilha e 28 - Arroz integral, as empresas convocadas não apresentaram amostras para análise.

Atenciosamente,



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:25, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Damaris Tomelin Andryciak**,



Gerente, em 25/05/2018, às 12:36, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1910225** e o código CRC **B6D553A1**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1910225v4



ANÁLISE SEI Nº 1909913/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 06
PRODUTO: Doce de Frutas Sabor Uva	MARCA: Luiz Alvense	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - EPP		
FABRICANTE: Doce Encanto Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 04 potes de 400g	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

1 - Não apresentou alvará sanitário do fabricante, conforme anexo 1860382

2 - Edital: Descritivo pede polpa de uva como primeiro ingrediente. Amostra apresentada é uma mistura de polpa de maçã, com polpa de uva.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:22, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1909913** e o código CRC **A241A32F**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1909913v3



ANÁLISE SEI Nº 1909943/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 07
PRODUTO: Doce de Frutas Sabor Morango	MARCA: Luiz Alvense	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - EPP		
FABRICANTE: Doce Encanto Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 04 potes de 400g	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

1 - Não apresentou alvará sanitário do fabricante, conforme anexo 1860390

2 - Edital: Descritivo pede polpa de morango como primeiro ingrediente. Amostra apresentada é uma mistura de polpa de maçã, com polpa de morango.



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:22, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1909943** e o código CRC **A3740632**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1909943v3



ANÁLISE SEI Nº 1909962/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 08
PRODUTO: Doce de Leite	MARCA: Nectar	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - EPP		
FABRICANTE: Néctar Industria e Comércio de Produtos Alimentícios LTDA		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 04 potes de 400g	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações:

1 - Na ficha técnica do produto encontra-se o registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA sob nº 0001/3922), conforme anexo 1860419



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:23, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1909962** e o código CRC **D38101D7**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1909962v3



ANÁLISE SEI Nº 1910011/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 10
PRODUTO: Extrato de Tomate	MARCA: Bonare	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - EPP		
FABRICANTE: Goiás Verde Alimentos Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 340g	Qtde Amostra: 04 unid. de 340g	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

1 - Não apresentou alvará sanitário do fabricante, conforme anexo 1860461

2 - Embalagem da amostra difere do solicitado em edital



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:23, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1910011** e o código CRC **4DEB78CE**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1910011v3



ANÁLISE SEI Nº 1859916/2018 - SAS.UAF

Joinville, 15 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 11
PRODUTO: Farinha de Trigo	MARCA: Auriverde	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - ME		
FABRICANTE: Cooperativa Regional Auriverde Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 04 pacotes de 1kg	DATA:14/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 15/05/2018, às 10:28, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1859916** e o código CRC **EBC65F75**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1859916v3



ANÁLISE SEI Nº 1910053/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 13
PRODUTO: Fermento Biológico	MARCA: PAKMAYA	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - EPP		
FABRICANTE: Idioma não conhecido		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 04 unidades de 125g	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação		X	Legislação Estrangeira
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

1 - Não Apresentou alvará sanitário do fabricante, conforme anexo 1860486

2 - Ficha técnica apresentada do produto está em inglês, expirada em 03/2018; produto importado pela Cooperativa Regional Auriverde, conforme anexo 1860486



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:24, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1910053** e o código CRC **2F52E032**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1910053v3



ANÁLISE SEI Nº 1859980/2018 - SAS.UAF

Joinville, 15 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 15
PRODUTO: Farinha de Milho (fubá)	MARCA: Sinhá	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - ME		
FABRICANTE: Caramuru Alimentos S.A		
QUANTIDADE (KG/L): 1 kg	Qtde Amostra: 04 pacotes de 1kg	DATA:14/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 15/05/2018, às 10:29, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1859980** e o código CRC **1D6D4377**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1859980v3



ANÁLISE SEI Nº 1910107/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 16
PRODUTO: Leite Desnatado	MARCA: Languiru	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - EPP		
FABRICANTE: Usina de Beneficiamento Cooperativa Languiru Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 1 litro	Qtde Amostra: 04 unidades de 1 litro	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado

(X) Não aprovado

Observações:

1 - Não Apresentou ficha técnica, conforme anexo 1860508



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:24, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1910107** e o código CRC **BBC4F4A6**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1910107v3



ANÁLISE SEI Nº 1910151/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 25
PRODUTO: Sardinha	MARCA: 88	
FORNECEDOR: A.V. Comércio Varejista Ltda - EPP		
FABRICANTE: GDC Alimentos S/A Unidade de Beneficimento de Carneos e Pescado		
QUANTIDADE (KG/L): 125g	Qtde Amostra: 04 latas de 125g	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações:

1 - Não Apresentou ficha técnica do produto, conforme anexo 1860539



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:25, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1910151** e o código CRC **207BF0B3**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1910151v3

PREFEITURA DE JOINVILLE - SC
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2018
RECIBO ENTREGA AMOSTRAS

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS:

Item	Material	UNID.	Quant.	Marca
6	DOCE DE FRUTAS SABOR UVA. Ingredientes: polpa de uva, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UNID.	4	LUIZ ALVENSE
7	DOCE DE FRUTAS SABOR MORANGO. Ingredientes: Polpa de morango, açúcar e conservantes. Não contém glúten. Embalagem: Potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção contendo até 400g de peso líquido. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UNID.	4	LUIZ ALVENSE
8	DOCE DE LEITE - Ingredientes: Leite, açúcar, amido, bicarbonato de sódio. Não deverá ter grumos de açúcar, calda de caramelo, bolor ou estufamento, massa heterogênea e coloração não característica. Deverá apresentar consistência cremosa. O produto não poderá conter corante artificial. O produto não poderá conter glúten. Embalagem: Potes ou baldes de polietileno resistente ou acetato com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo até 500g de peso líquido. Deverá apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual ou Federal. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	UNID.	4	NECTAR
10	EXTRATO DE TOMATE SIMPLES E CONCENTRADO. O extrato de tomate deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal e açúcar. Embalagem: Deverá estar intacto, não apresentando estufamento, vazamento e violações, em embalagem Tetra Brk Asséptic ou Tetra Pack, de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 1 ano. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	UNID.	4	BONARE
11	FARINHA DE TRIGO - Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1. Características Técnicas: Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, contendo até 5 kg. Prazo de Validade: Mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UNID.	4	AURIVERDE
13	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 estranhos. Não poderá conter gluten ou traços de glúten. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionada em pacotes aluminizados bem vedados e resistentes de até 300g. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	UNID.	4	PACKMAIA
15	FARINHA DE MILHO (FUBÁ), moagem fina, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno bem vedado, contendo até 1Kg. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UNID.	4	SINHA
16	LEITE DESNATADO LONGA VIDA. Características Técnicas: Leite desnatado, fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT). O produto deve conter no máximo 0,5% de concentração de gordura do volume total, cor branca interior e sabor característico. Não poderá conter glúten. Embalagem: Deve estar intacta, tetrapack contendo 1 litro. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.	UNID.	4	LANGUIRU
25	SARDINHA - em óleo. Ingredientes: Sardinha em conserva produzida com água de constituição e óleo comestível. O conteúdo de carne presente deve constituir no mínimo 50% do peso líquido declarado na embalagem. O produto deve ser eviscerado, descamado, livre de rabo, nadadeiras, barbatanas, calda e cabeça. Admite-se presença de coluna vertebral e/ou espinha, desde que a mesma apresente consistência frável. O produto deve apresentar cor, odor e sabor característico. Deve ser elaborado com matérias primas em perfeito estado de conservação e higiene, submetida a processos tecnológicos adequados. Não poderá conter glúten ou traços de glúten. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em latas, resistentes, peso líquido de até 130g, peso drenado de até 85g. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias	UNID.	4	88

Balneário Camboriú, 08 de Abril de 2018.

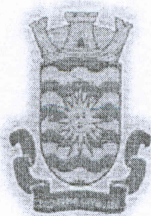
ARILSON JOSÉ ALVES
CPF: 294.019.099-20 RG: 645.370
REPRESENTANTE LEGAL

Certifico que o Material constante
deste documento foi Recebido e aceito.
Em, 08/05/18
Ass.: Carlos César Marques
Nome: Coordenador
Matr.: 28884

16.858.182/0001-76

A.V. COMÉRCIO VAREJISTA LTDA - ME

RUA EDGAR LINHARES, Nº 742 - SALA 01
CEP 88336-210 - NOVA ESPERANÇA
BALNEÁRIO CAMBORIÚ - SC



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

Cadastro Nº27007

ALVARÁ SANITÁRIO

Nome da Pessoa Física ou Jurídica

A.V. COMERCIO VAREJISTA LTDA ME

Denominação Comercial - Nome Fantasia

STORCK NAUTICA

CNPJ/CPF

16.858.182/0001-76

Endereço - Logradouro (Rua, Avenida, Praça)

RUA.: EDGAR LINHARES

Nº

742

Bairro

NOVA ESPERANÇA

Município/Estado

BALNEÁRIO CAMBORIÚ

Proprietário/Responsável

FONE:

Atividade:

COM.VAREJ. GERAL; COM.VAREJ.DE PROD.ALIMENTICIOS; COM.VAREJ.DE BEBIDAS OU ÁGUA; CASA DE CARNES; COM.VAREJ.DE PERFUMARIA,COSMETICOS E HIG.PESSOAL; QUITANDA; PADARIA; CONFEITARIA; PEIXARIA; COM. VAREJ. DE PROD. DOMISSANITÁRIOS

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

VÁLIDO ATÉ

31/12/2018

Local e Data: BALNEÁRIO CAMBORIÚ, 18/12/2017.

Concedido por

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

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

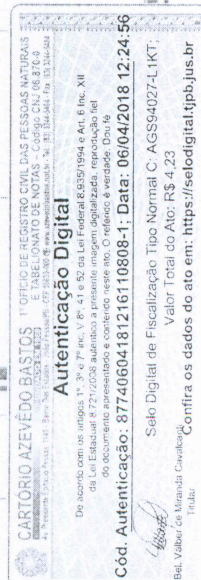
Autoridade de Saúde

SANDRO A. FRANCO
Fiscal de Saúde Pública
Metrícula nº 391
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

OBSERVAÇÕES:

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO

RECEBIDO EM: _____ Nome/Assinatura: _____



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
ESTADO DA PARAÍBA
CARTÓRIO AZEVEDO BASTOS
FUNDADO EM 1888

PRIMEIRO REGISTRO CIVIL DE NASCIMENTO E ÓBITOS E PRIVATIVO DE CASAMENTOS, INTERDIÇÕES E TUTELAS DA COMARCA DE
JOÃO PESSOA

Av. Epitácio Pessoa, 1145 Bairro dos Estados 58030-00, João Pessoa PB
Tel.: (83) 3244-5404 / Fax: (83) 3244-5484
<http://www.azevedobastos.not.br>
E-mail: cartorio@azevedobastos.not.br



DECLARAÇÃO DE SERVIÇO DE AUTENTICAÇÃO DIGITAL

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

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

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

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

Esta DECLARAÇÃO foi emitida em **08/04/2018 21:53:12 (hora local)** através do sistema de autenticação digital do Cartório Azevedo Bastos, de acordo com o Art. 1º, 10º e seus §§ 1º e 2º da MP 2200/2001, como também, o documento eletrônico autenticado contendo o Certificado Digital do titular do Cartório Azevedo Bastos, poderá ser solicitado diretamente a empresa A.V. COMERCIO VAREJISTA LTDA ou ao Cartório pelo endereço de e-mail autentica@azevedobastos.not.br

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

Código de Consulta desta Declaração: 953474

A consulta desta Declaração estará disponível em nosso site até **06/04/2019 13:32:41 (hora local)**.

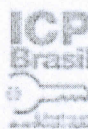
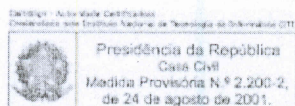
¹**Código de Autenticação Digital:** 87740604181216110808-1

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

O referido é verdade, dou fé.

CHAVE DIGITAL

00005b1d734fd94f057f2d69fe6bc05bcc486692464afe1f938a65b15ce16bf6b7f0587a687998e858c7559dd68c656ee9bf14a419d77534105016f5ec122d62f0be80528b569e8bb4f2a26613b0bd4c



BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : DOCE DE UVA CREMOSO COM MAÇÃ

MARCA : LUISALVENSE

DESCRIÇÃO : PRODUTO CREMOSO OBTIDO PELA MISTURA E PROCESSAMENTO ADEQUADO DA POLPA DE UVA, POLPA DE MAÇÃ E AÇUCAR.
CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO.

APRESENTAÇÃO :

- QUANTIDADES/EMBALAGENS -

- CAIXAS DE PAPELÃO COM : 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 700G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 900G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG
06 BALDES PLÁSTICOS DE 2KG

- A GRANEL : BALDE DE 4,8 KG.

REGISTRO PRODUTO MINISTÉRIO DA SAÚDE : 6.0316.0003.001-9

PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS :

- ASPECTO : CREMOSO.

- COR : ROXO VINHO.

- ODOR : CARACTERÍSTICO.

- SABOR : CARACTERÍSTICO.

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.
RUA DOM BOSCO, 599 - CENTRO
89115.000 - LUÍS ALVES (SC)
CNPJ : 01.609.018/0001.58
INSCRIÇÃO ESTADUAL : 253.401.500
TELEFONE/FAX : 47-3377-1224

Vidal Lauro Schmitz
Sócio-gerente

CPF : 248.812.609-87

Arnaldo Antônio Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRQ 13ª REGIÃO 13300568

BOLETIM TÉCNICO DO PRODUTO

NOME : DOCE DE MORANGO CREMOSO COM MAÇÃ

MARCA : LUISALVENSE

DESCRIÇÃO : PRODUTO CREMOSO OBTIDO PELA MISTURA E PROCESSAMENTO ADEQUADO DA POLPA DE MORANGO, POLPA DE MAÇÃ E AÇUCAR.
CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO E CONSERVANTE BENZOATO DE SÓDIO.

APRESENTAÇÃO :

- QUANTIDADES/EMBALAGENS -

- CAIXAS DE PAPELÃO COM : 12 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 400G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
24 POTES PLÁSTICOS DE 500G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 700G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 900G.
12 POTES PLÁSTICOS DE 1KG
06 BALDES PLÁSTICOS DE 2KG

- A GRANEL : BALDE DE 4,8 KG.

REGISTRO PRODUTO MINISTÉRIO DA SAÚDE : 6.0316.0002.001-3.

PROPRIEDADES ORGANOLEPTICAS :

- ASPECTO : CREMOSO.

- COR : BORDEAUX.

- ODOR : CARACTERÍSTICO.

- SABOR : CARACTERÍSTICO.

FABRICANTE : DOCE ENCANTO LTDA.
RUA DOM BOSCO, 599 - CENTRO
89115.000 - LUÍS ALVES (SC)
CNPJ : 01.609.018/0001.58
INSCRIÇÃO ESTADUAL : 253.401.500
TELEFONE/FAX : 47-3377-1224

Vidal Lauro Schmitz
Sócio-Gerente
CPF : 248.812.609-87

Arnaldo Antônio Schmitz
ENGENHEIRO QUÍMICO
CRQ 13ª REGIÃO 13300568



FICHA TÉCNICA

EMIÇÃO 15/1/2008

REVISÃO 03 em 16/03/2011

FOLHA 1 de 2

DOCE DE LEITE

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Néctar Ind. E Com. De Prod. Alimentícios
Rod. SC 445 - Km 11 - Distrito Industrial - Siderópolis - SC
Fone: (48) 3435 3362
CNPJ: 80.443.708/0001.58

CARACTERISITICAS DO PRODUTO

Nome: Néctar - Doce de Leite

Registro: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob n° 0001/3922

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

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

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

CARACTERISTICAS SENSORIAIS

Aspecto: Massa Cremosa

Umidade: 30 % p/p

Cor: Amarelo pardacento

Odor: Característico

Sabor: Característico

MICROBIOLOGIA

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

CONSERVAÇÃO E ARMAZENAMENTO

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

Prazo de Validade: 240 Dias



FICHA TÉCNICA

EMIÇÃO 15/1/2008
REVISÃO 03 em 16/03/2011
FOLHA 2 de 2

DOCE DE LEITE

EMBALAGEM

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

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

Dados técnicos Pote 250g

Peso do Pote: 9 g

Volume Total: 230,00 cm³

EAN 13: 789671488 0024 0

Altura: 48,50 mm

Largura da Boca: 100,50 mm

Dados técnicos Pote 400g

Peso do Pote: 13,5 g

Volume Total: 365,00 cm³

EAN 13: 789671480 023 3

Altura: 80,50 mm

Largura da Boca: 100,50 mm

Dados Técnicos Pote 1000g

Peso do Pote: 21,0 g

Volume Total: 815,00 cm³

EAN 13: 789671480 003 5

Altura: 110,50 mm

Largura da Boca: 119,50 mm

Gramaturas de 4,8 Kgs EAN 13: 789671480 004 2 e 9,8 Kgs EAN 13: 789671480 005 9

Baldes de Polipropileno com lacre de proteção na tampa avulsos

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Descrição do Material: CAIXAS DE PAPELÃO

Caixas 24 Potes x 250g

EAN 14: 2 789671480024 4

Dimensões do Paleta: Lastro com 8 Caixas base x 8 Altura

115 cm x 115 cm x 110 cm Altura

64 Caixas

Caixas 12 Potes x 400g

EAN 14: 1 789671480023 0

Dimensões do Paleta: Lastro com 8 Caixas base x 12 Altura + 4 Caixas

115 cm x 115 cm x 135 cm Altura

100 Caixas

Caixas 24 Potes x 400g

EAN 14: 2 789671480023 7

Dimensões do Paleta: Lastro com 8 Caixas base x 6 Altura + 2 Caixas

115 cm x 115 cm x 130 cm Altura

50 Caixas

Caixas 12 Potes x 1000g

EAN 14: 1 789671480054 4

Dimensões do Paleta: Lastro com 10 Caixas base x 5 Altura

90 cm x 115 cm x 125 cm Altura

50 Caixas

CARACTERÍSTICAS COMPLEMENTARES

Modo de preparo: Pronto para uso

Rendimento: 20 Porções de 20g para potes 400g

50 Porções de 20g para potes 1000g

RESPONSÁVEL TÉCNICO

PABLO ANDRÉ DE SOUZA

RESPONSÁVEL TÉCNICO

CRQ XIII N° 13402257



GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA
GARANTIA DE QUALIDADE

CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003
REVISÃO: 06
EMIÇÃO: 12/01/07

TÍTULO: FICHA TÉCNICA

1. PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE

2. MARCA: Bonare.

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

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO: Tomate e sal.

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

6. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL:

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

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

**VD não estabelecido.

REVISADO POR:
Danielle Rodrigues de Almeida
DATA: 20/06/12

APROVADO POR:
Alexandre Reis Diniz
DATA: 20/06/12

FTPA/ATOM/GQ/003
Página 1 de 7

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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

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

8. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS:

Aspecto: Pasta homogênea.

Cor: Vermelho característico.

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

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

9. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Acidez: 0,5 a 1,0 % de ácido cítrico

Consistência: máximo 12 cm/30s (Bostwick)

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

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

pH: 4,0 a 4,40

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

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

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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

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

12. EMBALAGEM:

12.1. Embalagem primária:

12.1.1. Lata confeccionada em folha de flandres revestida internamente com verniz apropriado, contendo: 340g e 4kg.

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

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

12.2. Embalagem secundária:

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

12.2.1. Latas:

- 24 X 340g = 302 x 225 x 177 mm (Peso bruto Cx./kg: 9,30)
- 4 X 4kg = 316 x 316 x 221 mm (Peso bruto Cx./kg: 17,6)

12.2.2. Sachês:

- 36 x 190g = 306 x 184 x 180 mm (Peso bruto Cx/kg: 7,43)
- 24 x 300g = 320 x 210 x 163 mm (Peso bruto Cx./kg: 7,69)
- 32 x 340g = 317 x 205 x 206 mm (Peso bruto Cx./kg: 11,42)
- 6 x 2kg = 381 x 281 x 160 mm (Peso bruto Cx./kg: 12,49)

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

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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

12.2.3. Copos:

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

13. DIZERES DE ROTULAGEM:

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

13.1.1. Latas:

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

13.1.2. Sachês:

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

13.1.3. Copos:

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

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

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

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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

13.2.1. Latas:

- Código de barras 340g: 1 789890515357 6
- Código de barras 4kg: 1 789890515358 3

13.2.2. Sachês:

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

13.2.3. Copos:

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

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

14.1. Empilhamento máximo:

14.1.1. Latas:

- 24 x 340g = 8 camadas
- 4 x 4kg = 7 camadas

14.1.2. Sachês:

- 36 x 190g = 5 camadas
- 24 x 300g = 5 camadas
- 32 x 340g = 5 camadas
- 6 x 2kg = 7 camadas

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

CÓPIA NÃO CONTROLADA

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

14.1.3. Copos:

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

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

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

17. **IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE:**

Indústria Brasileira

Goiás Verde Alimentos Ltda

Fazenda Onça Gleba B - S/N - Zona Rural - Luziânia - Goiás - CEP: 72.804-010

Caixa Postal 29

Fone: 55 (61) 2101-4000

sac@goiasverde.com.br

18. **RESPONSÁVEL TÉCNICO:**

Nome: Alexandre Reis Diniz

Cargo: Gerente Industrial

Habilitação: Engenheiro de Alimentos

CRQ: 12300138

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

CÓPIA NÃO CONTROLADA



GOIÁS VERDE ALIMENTOS LTDA
GARANTIA DE QUALIDADE

CÓD: FTPA/ATOM/GQ/003
REVISÃO: 06
EMIÇÃO: 12/01/07

TÍTULO: FICHA TÉCNICA

HISTÓRICO DAS REVISÕES

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

REVISADO POR:
Danielle Rodrigues de Almeida
DATA: 20/06/12

APROVADO POR:
Alexandre Reis Diniz
DATA: 20/06/12

FTPA/ATOM/GQ/003
Página 7 de 7

CÓPIA NÃO CONTROLADA



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

Tipo de farinha: AURIVERDE (1 e 5kg)
Plástica

INDICAÇÃO: Indicada para panificação em geral.

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 min.
Sabor	Característico
Odor	Característico

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50g		
Quantidade por porção		% VD(*)
Valor energético	170 kcal 714 kJ	9%
Carboidratos	36g	12%
Proteínas	5,3	7%
Gorduras totais	0,7gr	1%
Gorduras saturadas	0,3g	1%
Gorduras Trans	0g	**
Fibra alimentar	1,4g	6%
Sódio	0mg	0
Ferro	3,3mg	24%
Acido Fólico	79µg	20%

(*) VDR: valores diários de referência 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.

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

Análises Microbiológicas	
Contagem <i>Bacillus cereus</i>	<1,0x10 ⁶ EOE 2 UFC/g
Contagem <i>Coliformes Termotolerantes</i> a 45°C	<1,0 x 10UFC/g
Deteção <i>Salmonella ssp</i>	Ausência

Micotoxinas	
Aflotoxinas B1 +B2 +G1+G2	< 1µg/Kg
Zearalenona	<20µg/Kg

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.

25kg de farinha Auriverde rendem em média 36,5 kg de massa. Fornear os pães em forno preaquecido à temperatura entre 150°C a 180°C.

VALIDADE: 120 dias a partir da data de fabricação. Estocar em local seco fresco e arejado.

EMBALAGEM: Embalagem plástica de 1 e 5kg.

TRANSPORTE: Em caminhões limpos, secos e livres de odores.

Débora Sordi

Débora Sordi
Controle de Qualidade



MUNICÍPIO DE CUNHA PORÃ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 10

ANO 2018

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

83.731.927/0041-16

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)
RUA MOURA BRASIL, CENTRO

Nº
791

CEP
89890-000

BAIRRO
CENTRO

MUNICÍPIO
CUNHA PORÃ

FONE
3646-3700

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL
DALVA FOLMER

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE
Moagem de trigo e fabricação de derivados

Lei Municipal 051/2015 e Decreto 14/2017

PRAZO VALIDADE
22/01/2019

LOCAL E DATA
CUNHA PORÃ, 22/01/2018

CONCEDIDO POR
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE
Alexandre Lencina Fagundes

FISCAL

OBSERVAÇÕES

Ana Paula Weber da Rosa
Ana Paula Weber da Rosa
Fiscal VISA
Matrícula 1889/28

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



PAK GIDA
"DÜZCE" PLANT

Ferments.

PAKMAYA

Instant Dry Yeast Specifications

Certificate # 03/28/16-0600212

MARCH 2016

Chemical Specifications

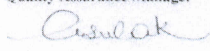
Fermentation Power	:	> 800 ml CO ₂ in 2 hrs *
Moisture (max)	:	< 6 %
Dry Matter (min)	:	> 94%
Crude Protein	:	40-50 %
Nitrogen	:	6.40-8.00 %
P ₂ O ₅	:	1.8 - 3.0 %
Total Carbohydrate	:	35 - 40 %
Crude Fat	:	4 - 7 %
Rehydrating agent	:	0.75 - 1.0 % (E-491)
Caloric Value (avg)	:	1800 kJ/100 g
Ash	:	3 -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

Halime SULAK
Pakmaya Düzce Plant
Quality Assurance Manager


pak gıda üretim ve
pazarlama a.ş.

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
<i>E. coli</i>	:	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

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO	2100174
		Revisão: 02
		Página 1 de 1
	Título: FUBÁ MIMOSO FINO SINHÁ	

Produto: **FUBÁ MIMOSO FINO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO - SINHÁ**
 Nº Reg. M.S.: Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de Agosto de 2010.
 Obtenção: Moagem e classificação do milho degerminado.
 Validade: 09 meses (armazenado em local seco e arejado).
 Embalagem: Sacos de polietileno - 500g em fardos de polietileno ou papel Kraft 30x500g
 Sacos de polietileno - 1kg em fardos de polietileno ou papel Kraft 10x1kg
 Sacos de polietileno - 1kg em fardos de polietileno ou papel Kraft 20x1kg
 Sacos de polietileno - 5kg em fardos plásticos 4x5kg
 Utilização: Na culinária: bolos, broas, polentas, sequilhos, sopas, frituras, etc.
 Códigos: 196 – 30x500g
 117 – 10x1kg
 148 – 20x1kg

CARACTERÍSTICAS	
MICROBIOLÓGICAS	
Contagem de <i>Bacillus cereus</i> :	Máximo 3,0 x 10 ³ ufc/g*
NMP** de Coliformes a 45°C:	Máximo 10 ² /g
<i>Salmonella sp.</i> :	Ausência em 25g
FÍSICO-QUÍMICAS	
Umidade:	Máximo 13,00%
Extrato Etéreo:	Máximo 2,50%
Acidez:	Máximo 5,00%
Amido:	Mínimo 80,00%
Proteína Bruta:	Mínimo 6,50%
Fibra Bruta:	Máximo 1,00%
Ferro:	Mínimo 4,2mg/100g
Ácido Fólico:	Mínimo 150µg/100g
Aflatoxinas:	Máximo 20 ppb***
GRANULOMÉTRICAS	
PENEIRA (ABNT)	RETENÇÃO
30 (0,600 mm)	Máximo 1,00%
40 (0,420 mm)	15,00 a 25,00%
100 (0,150 mm)	40,00 a 60,00%
Fundo	25,00 a 35,00%
MICROSCÓPICAS	
Sujidades, parasitos e larvas	Ausente

*ufc/g = unidade formadora de colônia

**NMP = Número Mais Provável

***ppb = partes por bilhão

Elaboração	Aprovação
Nome: Sandra Regina Rodrigues	Nome: Edwirges Michellon
Data: 11/05/2012	Data: 11/05/2012

CÓPIA NÃO CONTROLADA

DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA

LICENÇA SANITÁRIA Nº 5814/2017

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 AFIIXADO EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO"

Data de Emissão: 10 / 01 /2018

FICA LICENCIADO PERANTE O SERVIÇO MUNICIPAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA:

RAZÃO SOCIAL: CARAMURU ALIMENTOS S/A

NOME FANTASIA: ***

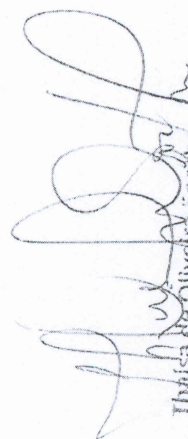
RAMO DE ATIVIDADE: INDÚSTRIA DE ÓLEOS VEGETAIS

CNPJ/ CPF: 00.080.671/0013-43

ENDEREÇO: RODOVIA DO CAFÉ BR 376 S/N

CEP: 86.800-900 - APUCARANA - PARANÁ

Resp. Inspeção
Agente de Saneamento
Divisão de Vigilância Sanitária
AMS - DVS - Apucarana / PR


Thaísa de Oliveira Soethe
Médica Veterinária - CRMV/PR nº 6127
Superintendente do Depto. de Vigilância em Saúde
Resp. Serviço



Data do Licenciamento

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 89.774.160/0006-06

Fantasia: LATICINIOS MIMI

Razão: COOPERATIVA LANGUIRU LTDA

Dados Gerais \ Áreas de Atuação \ Categorias/Classes

SIF: 3228

Data de Reserva: 31/05/2005

Data de Registro: 12/07/2013

Nr. Processo: 21042.004711/2004-79

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA ADOLFO HUNSCH N° 1.000

Bairro: TEUTONIA

CEP: 95.890-000

Município: TEUTÔNIA

UF: RS

Telefone: (51) 3762-4286

Fax: (51) 3762-4455

E-Mail: laticinios.languiru@languiru.com.br

Site: www.languiru.com.br

Nome

LEITE

Descrição (Categoria / Classe)

USINA DE BENEFICIAMENTO - L3A / LT3 - EST.LEITE E DERIV.(100.000A300.000)

Nova Consulta

► Consulta de Estabelecimento Nacional

► Dados do Estabelecimento Nacional

CNPJ: 02.279.324/0001-36

Fantasia: GDC ALIMENTOS

Razão: GDC ALIMENTOS S/A

Dados Gerais

Áreas de Atuação

Categorias/Classes

SIF: 2087

Data de Reserva: 23/12/1966

Data de Registro: 27/04/1976

Nr. Processo: MA - 32/004995/1966

Situação: Ativo

Endereço:

Logradouro: RUA EUGENIO PEZZINI, 500

Bairro: CORDEIROS

CEP: 88.311-000

Município: ITAJAÍ

UF: SC

Telefone: (47) 3341-2600

Fax: (47) 3341-2600

E-Mail: solangemedeiros@gomesdacosta.com.brSite: www.gomesdacosta.com.br

Nome

CARNE

PESCADO

Descrição (Categoria / Classe)

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

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

Nova Consulta



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 1909796/2018 - SAS.UAF

Joinville, 25 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 02
PRODUTO: Biscoito Doce Tipo Maria	MARCA: Diana	
FORNECEDOR: Comercial Storinny Ltda - EPP		
FABRICANTE: Tondo S/A		
QUANTIDADE (KG/L): 400g	Qtde Amostra: 04 pacotes de 400g	DATA: 24/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

() Aprovado
(X) Não aprovado

Observações:

1 - Não apresentou alvará sanitário do fabricante, conforme anexo 1860955



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 25/05/2018, às 10:21, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1909796** e o código CRC **B29F7612**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1909796v5



PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO BELO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE E SANEAMENTO
SETOR DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA
SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE - SUS

ALVARÁ SANITÁRIO

Nº

10

ANO

2018

PARA

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

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA

COMERCIAL STORINNY LTDA - EPP

CNPJ OU CPF

73.977.480/0001-19

DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO

STORINNY COMERCIO E DISTRIBUICAO

ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)

RUA OTAVIO QUINHOLI

Nº

180

CEP

BAIRRO

PEREQUE

MUNICÍPIO

PORTO BELO

FONE

PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL

VALTER PLACIDO DOS SANTOS JUNIOR

TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE

Comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns

O ESTABELECIMENTO E/OU SERVIÇO ACIMA ESTA AUTORIZADO A FUNCIONAR CONFORME A LEI MUNICIPAL Nº 1.230 DE 20 DE DEZEMBRO DE 2001 E SEUS REGULAMENTOS E/OU A EDIFICAÇÃO ACIMA ATENDE ÀS EXIGÊNCIAS HIDROSANITÁRIAS REFERIDA NA LEI E SEUS REGULAMENTOS.

PRAZO VALIDADE

31/12/2018

LOCAL E DATA

PORTO BELO, 09/01/2018

CONCEDIDO POR

VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE

Else Mari De Novaes Dos Santos

FISCAL

OBSERVAÇÕES

Else Mari N. dos Santos
Diretora de Vigilância Sanitária

**VIGILÂNCIA
SANITÁRIA**
PORTO BELO - SC



CAL VISÍVEL AO PÚBLICO

Valter Placido dos Santos Júnior
RG 4/R 2.862.131
CPF 612.664.269-49



TONDO S.A.
SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

FT – 090
Revisão: 002
Data: 31/01/13
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 interesterificada, açúcar invertido, amido de milho, soro de leite, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante e melhoradores de farinha (metabissulfito de sódio e protease). **CONTÉM GLÚTEN.** Este produto pode conter traços de leite ou derivados e gergelim, devido ao fato de ser produzido em uma fábrica que manipula estes ingredientes.

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:

Ausência de matéria macroscópica e microscópica prejudicial à saúde humana.

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	131kcal = 550kJ	7
Carboidratos	21g	7
Proteínas	2,7g	4
Gorduras Totais	3,9g	7
Gorduras Saturadas	1,7g	9
Gorduras trans	0g	**
Gorduras Monoinsaturadas	1,5g	**
Gorduras Poliinsaturadas	0,8g	**
Colesterol	0g	0
Fibra Alimentar	1,0g	4
Sódio	114mg	5

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

CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

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

APRESENTAÇÃO

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

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) 3055.0538
Centro de Distribuição Canoas: Rua Berto Cirio, 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.orquidea.com.br

Valter Placido dos Santos Júnior
RG 4/R 2.862.131
CPF 612.664.269-49

	TONDO S.A. SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE	FT – 090 Revisão: 002 Data: 31/01/13 Pág.: 2 de 2
	FICHA TÉCNICA	
Nome do produto: Biscoito Doce Maria		Elaborado por: RT Aprovado por: Dir. Industrial

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		Soro de leite
Crustáceos (camarão, caranguejo e lagosta)		X	
Peixe		X	
Gergelim		X	
Cereais contendo glúten (trigo, centeio, cevada e aveia)	X		Farinha de trigo
Soja	X		Lecitina de soja
Aipo		X	
Mostarda		X	
Dióxido de enxofre		X	

INFORMAÇÕES REGULAMENTADORAS

Registro / Dispensa de Registro: Resolução RDC n° 27, de 06.08.2010.

Regulamento Técnico: Resolução RDC n° 263, de 22.09.2005.

Fortificação de Farinha: Resolução RDC n° 344, de 13.12.2002.

Microbiologia: Resolução RDC n° 12, de 02.01.2001.

Microscopia: Resolução RDC n° 175, de 08.07.2003.

Micotoxinas: Resolução RDC n° 7, de 18.02.2011.

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) 3055.0538 Centro de Distribuição Canoas: Rua Berto Cirio, 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
--


 Valtier Placido dos Santos Júnior
 RG 4/R 2 862 131
 CPF 612 664 269-49



Prefeitura de Joinville

ANÁLISE SEI Nº 1860599/2018 - SAS.UAF

Joinville, 15 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 30
PRODUTO: Fórmula infantil de partida	MARCA: Nestlé - NAN Comfor 1	
FORNECEDOR: Della Medicamentos Eireli - EPP		
FABRICANTE: Nestlé Brasil Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 800g	Qtde Amostra: 04 latas de 800g	DATA:14/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 15/05/2018, às 10:30, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1860599** e o código CRC **F3955A3C**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1860599v3



ANÁLISE SEI Nº 1860656/2018 - SAS.UAF

Joinville, 15 de maio de 2018.

FICHA DE AVALIAÇÃO TÉCNICA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

CRITÉRIOS: Segurança alimentar, nutricional e higiênico-sanitário, técnica dietética e características sensoriais.

MATÉRIA-PRIMA: Deverá apresentar-se em estado que corresponda à finalidade de sua preparação, dentro dos padrões requeridos, acompanhados do alvará sanitário do proponente.

AVALIAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO: 050/2018	LOTE:	ITEM: 31
PRODUTO: Fórmula infantil de segmento	MARCA: Nestlé - NAN Comfor 2	
FORNECEDOR: Della Medicamentos Eireli - EPP		
FABRICANTE: Nestlé Brasil Ltda		
QUANTIDADE (KG/L): 800g	Qtde Amostra: 04 latas de 800g	DATA:14/05/2018

Avaliação Externa (com base na legislação vigente)

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra	X		
Rotulagem conforme legislação	X		
Peso conforme rotulagem	X		
Data de fabricação e validade visível	X		
Fabricação e validade conforme edital	X		

Avaliação Sensorial (com base na legislação vigente)

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

PARECER TÉCNICO

(X) Aprovado

() Não aprovado

Observações



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda Martins Jurgensen, Servidor (a) Público (a)**, em 15/05/2018, às 10:31, conforme a Medida Provisória nº 2.200-2, de 24/08/2001, Decreto Federal nº 8.539, de 08/10/2015 e o Decreto Municipal nº 21.863, de 30/01/2014.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://portalsei.joinville.sc.gov.br/> informando o código verificador **1860656** e o código CRC **FD5438B2**.

Av. Procópio Gomes, 749 - Bairro Bucarein - CEP 89.202-300 - Joinville - SC -
www.joinville.sc.gov.br

18.0.007046-0

1860656v3

Della

Medicamentos

Secretaria de Assistência Social de Joinville
Pregão Nº 050/2018 – SEI Nº 1041457/2017

DELLA MEDICAMENTOS EIRELI EPP

Rua Otto Benack, 691 – Bom Retiro – Joinville – SC – CEP: 89.222-550
CNPJ: 18.210.550/0001-09

Ao

Centro de Abastecimento da Secretaria de Assistência Social – Joinville / SC

Referência: Envio de Amostras

A Della Medicamentos Eireli EPP, encaminha amostras dos produtos solicitado:

ITEM	MARCA	QTD/UND	NOME DO PRODUTO
30	NESTLE	04 LATAS	NAN COMFOR 1 – LATA 800GR Registro M.S 400761911
31	NESTLE	04 LATAS	NAN COMFOR 2 – LATA 800GR Registro M.S 400761951

Joinville, 03 de maio de 2018.

18.210.550/0001-09

DELLA MEDICAMENTOS EIRELI

RUA OTTO BENACK, 691
BOM RETIRO - CEP 89222-550
JOINVILLE - SANTA CATARINA

Liliana C. M. Gesser

Liliana Carla Michilin Gesser
Proprietária
CPF 025.474.729-96
RG 4.448.637

Carlos César Marques
Coordenador
Matr. 28884

*recebido em 3/5/18
10:30h*

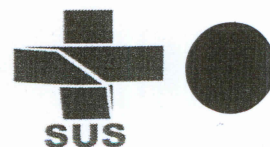
DELLA MEDICAMENTOS EIRELI EPP

CNPJ: 18.210.550/0001-09

RUA OTTO BENACK Nº 691 – BAIRRO: BOM RETIRO – CEP 89222-550 –
Anexo DOCUMENTOS DELLA MEDICAMENTOS EIRELI EPP (1860813) SEI 18.0.007046-0 / pg. 58



Prefeitura Municipal de Joinville
Secretaria Municipal de Saúde
Diretoria de Média e Alta Complexidade e Serviços Especiais
Gerência de Vigilância Sanitária



ALVARÁ SANITÁRIO

Nº 17183

REVALIDAÇÃO

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA DELLA MEDICAMENTOS EIRELLI EPP		NOME FANTASIA	
CNPJ OU CPF 18.210.550/0001-09	ENDEREÇO (RUA, AVENIDA, PRAÇA) OTTO BENACK	NÚMERO 691	COMPLEMENTO
BAIRRO Bom Retiro		MUNICÍPIO Joinville	
CONCEDIDO POR GERÊNCIA DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		PRAZO DE VALIDADE 06/2018	DATA DE ENTRADA 05/06/2013
RESPONSÁVEL CARLOS ALBERTO DE MATOS JUNIOR CRF/SC 10964			
LICENÇA SANITÁRIA PARA ATIVIDADE DE COMÉRCIO ATACADISTA / DISTRIBUIÇÃO DE MEDICAMENTOS - INCLUSIVE OS SUJEITOS A CONTROLE ESPECIAL COMÉRCIO ATACADISTA DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS			
Certifico atos administrativos deste alvará. EDILAINE PACHECO PASQUALI MATRÍCULA: 38929 COORDENAÇÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA		Parecer do fiscal sanitário responsável pela inspeção: Considerando as condições técnico operacionais e atendimento à legislação sanitária vigente, defiro a concessão de alvará sanitário para a atividade requerida. Fiscal Sanitário/Farmácia Mário Antônio de Souza Ogino Serviço de Vigilância Sanitária e Ambiental PMU - SECRETARIA DA SAÚDE	

EXPOSIÇÃO OBRIGATÓRIA AO PÚBLICO

impresso em 15/12/2017

3º Tabelionato de Notas e 2º de Protestos Willian Garcia de Souza Tabelião Rua Dona Francisca, 444 - Centro - Joinville/SC CEP 89.201.250 - Fone/Fax: (47) 3422-9975 willian.garcia@tsc.com.br	AUTENTICAÇÃO Confere com o original apresentado, e dou fe. Joinville-SC, 06/04/2018. Em Teste: () Rodrigo Liberato Fernandes () Juliano Silveira () Larissa Santiago Wenn () Pamela Suelen da Veiga testoni () Gabriela Soares Alves Farias () Thayana Kaesfner Araujo Schmolzer () Luis Felipe Bassani Vicentini () Nathali Diana Lemos do Amara Emol: R\$ 3,40 - Selo R\$1,90 - ISS R\$0,102 - Total = R\$5,402 Selo digital de Fiscalização do Tipo: Normal EYQ64066-389J Consulte os dados do Ato em www.tisc.jus.br/selo Qualquer emenda ou rasura será considerada indicio de adulteração ou tentativa de fraude.



SIVISA Sistema de Informação em Vigilância Sanitária
SUS - Sistema Único de Saúde

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE - SMS
Vigilância Sanitária de Araçatuba - SP

LICENÇA DE FUNCIONAMENTO		1ª VIA
Nº CEVS: 350280401-109-000012-1-0		DATA DE VALIDADE:
Nº PROCESSO:	2003/001606	Data do Protocolo: 17/10/2013
Nº PROTOCOLO:	2013/057682-ATA	
SUBGRUPO:	FABRIL	
AGRUPAMENTO:	INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	
ATIVIDADE ECONÔMICA-CNAE:	1099-6/99 Fabricação de outros produtos alimentícios não especificados anteriormente	
OBJETO LICENCIADO:	ESTABELECIMENTO	
DETALHE:		
RAZÃO SOCIAL:	NESTLÉ BRASIL LTDA	CNPJ ALBERGANTE:
CNPJ / CPF:	60409075002953	NÚMERO KM 531
LOGRADOURO:	RODOVIA MARECHAL RONDON	
COMPLEMENTO:		
BAIRRO:	JARDIM IPORA	
MUNICÍPIO:	ARAÇATUBA	UF: SP
CEP:	16021-510	
Página da WEB		
RESPONSÁVEL LEGAL: FABIO DELL AGNOLO KUHN		CONSELHO PROFISSIONAL: N/A
CPF: 180.807.918-30		UF: SP
Nº. INSCR. CONSELHO PROF: 0000000000		
RESPONSÁVEL TÉCNICO: CARLOS ALBERTO AUGUSTO		CONSELHO PROFISSIONAL: CRQ
CPF: 045.240.288-38		UF: SP
Nº. INSCR. CONSELHO PROF: 04113917		

NOTA: ESTE DOCUMENTO CONTÉM 2 PÁGINA(S).



Nº CEVS: 350280401-109-000012-1-0

DATA DE VALIDADE:

ATIVIDADES AUTORIZADAS E CLASSES DE PRODUTOS - Indústria / Importadora/Exportadora/ Farmácia de Manipulação

CLASSE DE PRODUTO:

ALIMENTO

FABRICAR

IMPORTAR

TRANSPORTAR

EXPEDIR

ARMAZENAR

EMBALAR

FRACIONAR

DISTRIBUIR

EXPORTAR

CATEGORIA:

10 TABELÃO DE NOTAS E DE PROTESTO DE LETRAS E TÍTULOS - ARAÇATUBA
Av. Luiz Pereira Barreto, 137 - Centro - Araçatuba - SP - CEP 16010-320 - Fone: (18) 3622-8257
Tabela de Francisco da Silva Deane
CONHEÇO DE SEU VALOR DECLARADO (1 firma) de:
CARLOS ALBERTO AUGUSTO
Araçatuba, 18 de janeiro de 2011.
Em test. da verdade. R: 90 Op. PAULA
Paula Thiele Pires Pena Escrevente Autorizada
C: 474047 Det: 153153-088
Custas: R\$ 4,00



1956

CÓPIA
CONTROLADA

O(A) DIRETOR DO(A) VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL DE ARAÇATUBA

CONCEDE A PRESENTE LICENÇA DE FUNCIONAMENTO, SENDO QUE SEU(S) RESPONSÁVEL(S) ASSUME(M) CUMPRIR A LEGISLAÇÃO VIGENTE E OBSERVAR AS BOAS PRÁTICAS REFERENTES ÀS ATIVIDADES E OU SERVIÇOS PRESTADOS, RESPONDENDO CIVIL E CRIMINALMENTE PELO NÃO CUMPRIMENTO DE TAIS EXIGÊNCIAS, FICANDO, INCLUSIVE, SUJEITO(S) AO CANCELAMENTO DESTES DOCUMENTOS.

ARAÇATUBA

08/04/2003

DATA DE DEFERIMENTO

06/07/2014

DATA DE CIÊNCIA

ASSINATURA DA AUTORIDADE SANITÁRIA

CELIA CENERINO
Dirigente Administrativo do Serviço
de Vigilância Sanitária
SMS - PMA - CRF - 10.513



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
UTRA-ARU/DT-SP – Unidade Técnica Regional de Agricultura,
Pecuária e Abastecimento de Araçatuba-SP.

Ofício N° 001 / 468/ 2014

Em, 21 de maio de 2014

Do: Fiscal Federal Agropecuario- Adriana Colebrusco Rodas
Ao: Gerente Garantia de Qualidade

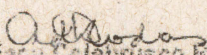
Assunto: Registro do Estabelecimento Nestlé Brasil Ltda sob SIF 468

Por meio deste, temos a informar que, atualmente o estabelecimento Nestlé Brasil Ltda, localizado à Rod. Marechal Rondon, KM 531, cidade de Araçatuba-SP, possui vigente o Título de Registro no Serviço de Inspeção Federal sob o N° 468. Informamos que não há necessidade de renovação do seu registro e no caso de seu cancelamento será aplicado o parágrafo único do Art. 50 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal- RIISPOA, como segue:

" Art 50- Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por espaço superior a um ano, só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas suas dependências, instalações e equipamentos.

Parágrafo único- Será automaticamente cancelado o registro de estabelecimento que não fizer o comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 1 (um) ano e do que interromper seu funcionamento pelo mesmo prazo.

Atenciosamente,


Adriana Colebrusco Rodas
Fiscal Federal Agropecuario
Medica Veterinaria
CRMV/SP 08991

OFICIAL DE REG. CIVIL, PES. NAT. E TABELÃO DE
NOTAS DO 30º SUBDISTRITO DO IBIRAPUERA,
São Paulo - Capital - Tel: (11) 5506-5744

AUTENTICAÇÃO - ESTA CÓPIA REPROGRÁFICA
CONFERE COM O ORIGINAL DO FE.

S. Paulo

26 MAI 2014

VALIDO SOMENTE
COM SELLO DE
AUTENTICIDADE

☐ Ana Paula de Souza da Silva
PAGO POR AUTENTICAÇÃO R\$ 2,60





FICHA TÉCNICA - NAN COMFOR 1

CÓDIGO DO DOCUMENTO : FT-NW045-3

VERSÃO : A

NOME DO PRODUTO : NAN COMFOR 1

Nº DE PÁGINAS : 04

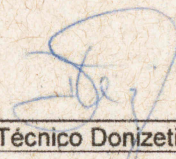
DESCRIPTIVO DO DOCUMENTO:

- Designação Legal
- Marca
- Registro MS
- Unidade Fabril
- Apresentação
- Validade
- Lista de Ingredientes
- Características
- Instruções de uso
- Tabela de Alimentação
- Modo de Preparo
- Reconstituição
- Informação Nutricional



OBSERVAÇÕES:

São Paulo, 01 de Dezembro de 2015
Local e Data


Resp. Técnico Donizeti Leonicio Cezari



FICHA TÉCNICA – NAN COMFOR 1

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

A Nestlé Brasil Ltda., com sede social na Av. Dr. Chucri Zaidan, 246, São Paulo / SP, inscrita no CNPJ sob nº 60.409.075/0001-52 – Insc. Estadual nº 104.251.825.114, vem através desta apresentar a ficha técnica do Produto **NAN COMFOR 1**, conforme segue;

Designação Legal: Fórmula Infantil para Lactentes

Marca: NAN COMFOR 1 / NESTLÉ

Registro MS: 4.0076.1911

Unidade Fabril: Fabricado pela Nestlé Brasil Ltda. – Fábrica de Laticínios. Rodovia Marechal Rondon, Km 531 – Araçatuba – SP CNPJ/MF 60.409.075/0029-53 - **Indústria Brasileira.**

Apresentação: Lata de 400 e 800 g

Validade: 12 meses

Lista de Ingredientes:

INFORMAÇÃO DO PRODUTO
Ingredientes: lactose, proteína do soro de leite*, óleo de palma, leite desnatado*, galactooligosacarídeos, óleo de palmiste, óleo de canola, óleo de milho, sais minerais (citrato de potássio, citrato de cálcio, sulfato de zinco, sulfato ferroso, sulfato de cobre, selenato de sódio, cloreto de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de sódio, iodeto de potássio e sulfato de manganês), lecitina de soja, frutooligosacarídeos, vitaminas (vitamina C, taurina, inositol, vitamina E, niacina, ácido pantotênico, vitamina B1, vitamina A, vitamina B6, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina, vitamina D e vitamina B12), óleo de peixe, óleo de *Mortierella alpina*, nucleotídeos, bitartrato de colina, L-carnitina e regulador de acidez ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. * Fonte proteica.**

Características:

Proteínas: 70% Proteínas do Soro do Leite
30% Caseína

Gorduras: 96,4% Gordura Vegetal
2,6% Gordura Láctea

1% Óleo de Peixe

Carboidratos: 100% Lactose

Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: nos teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente.

Osmolalidade da fórmula: 312 mOsm/Kg de água na reconstituição a 13,3%

Osmolaridade da fórmula: 280 mOsm/L de água na reconstituição a 13,3%

Instruções de uso:

INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO: O uso de água sem ferver, de mamadeiras não lavadas, ou a reconstituição incorreta do produto podem provocar doenças no lactente. Para uma melhor diluição do produto, sempre adicione o pó sobre a água. Siga exatamente o modo de preparo e as instruções de uso para o preparo de 1 (uma) mamadeira. Ofereça a mamadeira imediatamente ao lactente. Não guarde restos.

TABELA DE ALIMENTAÇÃO:

Idade do lactente	Quantidade de água para 1 mamadeira	Quantidade de pó para 1 mamadeira	Quantidade de pó para 1 mamadeira
1ª a 2ª semanas	60	1	1
3ª a 4ª semanas	120	2	2
5ª a 6ª semanas	150	3	3
7ª a 8ª semanas	180	4	4
9ª a 10ª semanas	210	5	5

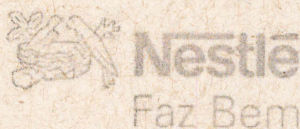
Não modifique as proporções sem consultar um médico ou nutricionista.
Use somente a colher medida existente nesta embalagem.
Utilizar menos pó do que a quantidade indicada poderá privar o lactente de uma nutrição adequada. Inversamente, quantidades maiores de pó podem provocar desidratação.

Modo de preparo:

MODO DE PREPARO

-  Lave bem as mãos, a mamadeira, o bico e o anel e higienize a superfície de preparo.
-  Ferva a mamadeira, o bico e o anel durante 5 minutos ou use esterilizador adequado.
-  Ferva água potável durante 5 minutos. Aguarde aproximadamente 15 minutos, até que a água atinja a temperatura de 70°C.
-  Despeje dentro da mamadeira a quantidade de água, previamente fervida, indicada nas instruções de uso.
-  Encha a colher medida que está no interior da lata e retire o excesso de pó, nivelando-a.
-  Adicione o número de medidas conforme instruções de uso.
-  Agite bem a mamadeira para melhor diluição do produto.
-  Aguarde a mamadeira esfriar e verifique a temperatura da fórmula no pulso antes de oferecer ao lactente, aproximadamente 40°C.
-  Feche bem a lata após o uso.

Adote os cuidados necessários durante o preparo para evitar queimaduras. Ofereça apenas mamadeiras preparadas no momento do consumo. Contudo, quando for absolutamente necessário, o produto reconstituído deve ser refrigerado a temperatura inferior a 5°C, por no máximo 24 horas. Após aberta a embalagem, recomenda-se o consumo do conteúdo em até 30 dias. Conservar a lata sempre em local fresco e arejado.



FICHA TÉCNICA – NAN COMFOR 1

Reconstituição: Reconstituição com 13,3 g de pó e 90 ml de água = 100 ml. Capacidade da colher medida: 4,4g.
Produto não acidificado.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Por 100 g de pó	Por 100 ml de fórmula reconstituída
Valor energético	505 kcal = 2.121 kJ	67 kcal = 281 kJ
Carboidratos	55 g	7,2 g
Proteínas	9,3 g	1,2 g
Gorduras totais	28 g	3,7 g
Gorduras saturadas	11 g	1,4 g
Gorduras trans	0 g	0 g
Ácido linoléico	4,1 g	0,5 g
Ácido α -linolênico	475 mg	63 mg
Ácido Docosahexaenóico (DHA)	53 mg	7,0 mg
Ácido Araquidônico (ARA)	53 mg	7,0 mg
Fibra alimentar, das quais:	3,0 g	0,4 g
Frutooligosacarídeos (FOS)	0,3 g	0,04 g
Galactooligosacarídeos (GOS)	2,7 g	0,36 g
Sódio	130 mg	17 mg
Cálcio	320 mg	42 mg
Ferro	5,5 mg	0,73 mg
Potássio	480 mg	64 mg
Cloreto	350 mg	46 mg
Fósforo	170 mg	23 mg
Magnésio	39 mg	5,2 mg
Iodo	120 μ g	16 μ g
Cobre	400 μ g	53 μ g
Zinco	5,7 mg	0,76 mg
Selênio	14 μ g	1,8 μ g
Manganês	110 μ g	15 μ g
Vitamina A	460 μ g RE	61 μ g RE
Vitamina D	10 μ g	1,3 μ g
Vitamina E	7,0 mg α TE	0,93 mg α TE
Vitamina K	45 μ g	6,0 μ g
Vitamina C	85 mg	11 mg
Vitamina B1	0,60 mg	0,08 mg
Vitamina B2	0,90 mg	0,12 mg
Niacina	4,3 mg	0,57 mg
Vitamina B6	0,33 mg	0,04 mg
Ácido fólico	76 μ g	10 μ g
Ácido pantotênico	3,6 mg	0,48 mg
Vitamina B12	1,0 μ g	0,13 μ g
Biotina	14 μ g	1,9 μ g
Colina	55 mg	7,3 mg
Inositol	55 mg	7,3 mg
Taurina	33 mg	4,4 mg
L-Carnitina	7,7 mg	1,0 mg
Nucleotídeos	16 mg	2,1 mg

Reconstituição com 13,3 g de pó e 90 ml de água = 100 ml.
Capacidade da colher medida: 4,4 g. Produto não acidificado.

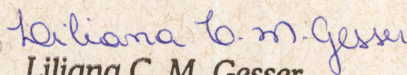
Nos colocamos à disposição para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessários.

São Paulo, 01 de Dezembro de 2015.


Donizete Leonício Cezari

Gerente Corporativo de Gerenciamento da Qualidade
CRQ 21.627 / 79

Nestlé Brasil Ltda. – Marketing de Fórmulas Infantis
Avenida Dr. Chucri Zaidan, 246 – 7º andar – Vila Cordeiro – São Paulo/SP – CEP 04583-110


Liliana C. M. Gesser

Diretora

CPF 025.474.729-96



FICHA TÉCNICA - NAN COMFOR 2

CÓDIGO DO DOCUMENTO : FT- LW011

VERSÃO : A

NOME DO PRODUTO : NAN COMFOR 2

Nº DE PÁGINAS : 04

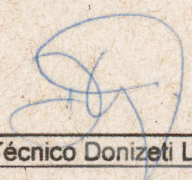
DESCRIPTIVO DO DOCUMENTO:

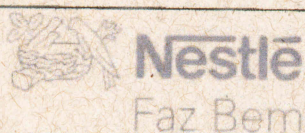
- Designação Legal
- Marca
- Registro MS
- Unidade Fabril
- Apresentação
- Validade
- Lista de Ingredientes
- Características
- Instruções de uso
- Tabela de Alimentação
- Modo de Preparo
- Reconstituição
- Informação Nutricional



OBSERVAÇÕES:

São Paulo, 22 de Junho de 2016
Local e Data


Resp. Técnico Donizeti Leonicio Cezari



FICHA TÉCNICA - NAN COMFOR 2

FICHA TÉCNICA DE PRODUTOS

A Nestlé Brasil Ltda., com sede social na Av. Dr. Chucuri Zaidan, 246, São Paulo / SP, inscrita no CNPJ sob nº 60.409.075/0001-52 – Insc. Estadual nº 104.251.825.114, vem através desta apresentar a ficha técnica do Produto **NAN COMFOR 2**, conforme segue;

Designação Legal: Fórmula Infantil de Seguimento para Lactentes e Crianças Primeira Infância

Marca: NAN COMFOR 2 / NESTLÉ

Registro MS: 4.0076.1951

Unidade Fabril: Fabricado pela Nestlé Brasil Ltda. – Fábrica de Laticínios. Rodovia Marechal Rondon, Km 531 – Araçatuba – SP CNPJ/MF 60.409.075/0029-53 - Indústria Brasileira.

Apresentação: Lata de 800 g

Validade: 12 meses

Lista de Ingredientes:

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

Ingredientes: soro de leite desmineralizado*, lactose, oleína de palma, leite desnatado*, maltodextrina, óleo de palmiste, galactooligosacarídeos, óleo de canola com baixo teor erúico, sais minerais (citrato de cálcio, fosfato de potássio dibásico, fosfato de sódio dibásico, fosfato de cálcio dibásico, cloreto de cálcio, cloreto de magnésio, cloreto de potássio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio e selenato de sódio), óleo de milho, frutooligosacarídeos, óleo de peixe, vitaminas (L-ascorbato de sódio, acetato de DL-alfa-tocoferol, D-pantotenato de cálcio, nicotinamida, flumina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, riboflavina, ácido N-pteril-L-glutâmico, filloquinona, D-biotina, colecalciferol e cianocobalamina), óleo de *Morhella alpina*, L-fenilalanina, L-histidina, nucleotídeos (citidina 5-monofostato, sal dissódico de uridina 5-monofostato, adenosina 5-monofostato e sal dissódico de guanina 5-monofostato), emulsificante lecitina de soja e reguladores de acidez ácido cítrico e hidróxido de potássio. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADO DE SOJA E PEIXE, LEITE E DERIVADOS.** * Fonte proteica.

Características:

Proteínas: 70% Proteínas do Soro do Leite

30% Caseína

Gorduras: 98% Gordura Vegetal

1% Gordura Láctea

1% Óleo de peixe

Nestlé Brasil Ltda. – Marketing de Fórmulas Infantis
Avenida Dr. Chucuri Zaidan, 246 – 7º andar – Vila Cordeiro – São Paulo/SP – CEP 04583-110.



Nestlé
Faz Bem

FICHA TÉCNICA - NAN COMFOR 2

Carboidratos: 83% Lactose

17% Maltodextrina

Vitaminas, Oligoelementos e Minerais: nos teores necessários ao adequado desenvolvimento do lactente.

Osmolalidade da fórmula: 287 mOsm/kg de água na reconstituição a 14,1%

Osmolaridade da fórmula: 256 mOsm/Litro de água na reconstituição a 14,1%

Instruções de uso:

INSTRUÇÕES DE USO

ATENÇÃO: O uso de água sem ferver, de mamadeiras não fervidas, ou a reconstituição incorreta do produto podem provocar doenças no lactente. Para uma melhor diluição do produto, sempre adicione o pó sobre a água. Siga exatamente o modo de preparo e as instruções de uso para o preparo de 1 (uma) mamadeira. Ofereça a mamadeira imediatamente ao lactente. Não guarde restos.

TABELA DE ALIMENTAÇÃO:

Idade do lactente	Quantidade para 1 mamadeira		Número de mamadeiras por dia
	Água previamente fervida em ml	Número de medidas rasas	
6º mês	210	7	5
Após o 6º mês*	210	7	4-3

A reconstituição da fórmula é 1 colher medida rasa para cada 30ml de água.

A tabela de alimentação acima é uma sugestão de consumo.

Não modifique as proporções sem consultar um médico ou nutricionista.

Use somente a colher medida existente nesta embalagem.

*Como as necessidades individuais podem variar, a introdução de novos alimentos deve ser feita mediante orientação do médico ou nutricionista. Utilizar menos pó do que a quantidade indicada poderá privar o lactente de uma nutrição adequada. Inversamente, quantidades maiores de pó podem provocar desidratação. NAN® 2 COMFOR é uma Fórmula Infantil de Seguimento para lactentes a partir do 6º mês, representando a parte líquida da dieta durante a alimentação de transição. NAN® 2 COMFOR contém prebióticos e um mix de gorduras que inclui os ácidos graxos essenciais, além de vitaminas e minerais.

Modo de Preparo:

MODO DE PREPARO



1. Lave bem as mãos, a mamadeira, o bico e o anel e higienize a superfície de preparo.



3. Ferva a mamadeira, o bico e o anel durante 5 minutos ou use esterilizador adequado.



4. Ferva água potável durante 5 minutos. Aguarde aproximadamente 15 minutos, até que a água atinja a temperatura de 70°C.



5. Despeje dentro da mamadeira a quantidade de água, previamente fervida, indicada nas instruções de uso.



6. Encha a colher medida que está no interior da lata e retire o excesso de pó, nivelando-a.



7. Adicione o número de medidas conforme instruções de uso.



8. Agite bem a mamadeira para melhor diluição do produto.



9. Aguarde a mamadeira esfriar e verifique a temperatura da fórmula no pulso antes de oferecer ao lactente (aproximadamente 40°C).



10. Após o uso, armazene a colher em suspensão dentro da lata, como mostrado. Feche bem a lata após o uso.



Adote os cuidados necessários durante o preparo para evitar queimaduras. Ofereça apenas mamadeiras preparadas no momento do consumo. Contudo, quando for absolutamente necessário, o produto reconstituído deve ser refrigerado a temperatura inferior a 5°C, por no máximo 24 horas. Após aberta a embalagem, recomenda-se o consumo do conteúdo em até 30 dias. Conservar a lata sempre em local fresco e arejado.

Nestlé Brasil Ltda. – Marketing de Fórmulas Infantis
Avenida Dr. Chucri Zaidan, 246 – 7º andar – Vila Cordeiro – São Paulo/SP – CEP 04583-110.

FICHA TÉCNICA - NAN COMFOR 2

Reconstituição: Reconstituição com 14,1 g de pó e 90 ml de água = 100 ml Capacidade da colher medida: 4,7 g.
Produto não acidificado.

Informação Nutricional:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
	Por 100 g de pó	Por 100 ml de formula reconstituída
Valor energético	474 kcal = 1.994 kJ	67 kcal = 281 kJ
Carboidratos	60 g	8,5 g
Proteínas	9,0 g	1,3 g
Gorduras totais	22 g	3,1 g
Gorduras saturadas	9,3 g	1,3 g
Gorduras trans	0 g	0 g
Ácido linoleico	3,3 g	0,5 g
Ácido α -linolênico	380 mg	54 mg
Ácido Docosahexaenóico (DHA)	50 mg	7,1 mg
Ácido Araquidônico (ARA)	50 mg	7,1 mg
Fibra alimentar, das quais:	2,9 g	0,4 g
Frutooligossacarídeos (FOS)	0,3 g	0,04 g
Galactooligossacarídeos (GOS)	2,6 g	0,4 g
Sódio	210 mg	30 mg
Cálcio	570 mg	80 mg
Ferro	75 mg	1,1 mg
Potássio	600 mg	85 mg
Cloreto	310 mg	44 mg
Fósforo	330 mg	47 mg
Magnésio	59 mg	8,3 mg
Manganês	45 μ g	6,3 μ g
Iodo	130 μ g	18 μ g
Cobre	360 μ g	51 μ g
Selênio	9,5 μ g	1,3 μ g
Zinco	5,0 mg	0,71 mg
Vitamina A	550 μ g RE	78 μ g RE
Vitamina D	11 μ g	1,6 μ g
Vitamina E	11 mg α TE	1,6 mg α TE
Vitamina K	44 μ g	6,2 μ g
Vitamina C	80 mg	11 mg
Vitamina B1	1,0 mg	0,14 mg
Vitamina B2	1,1 mg	0,16 mg
Niacina	4,3 mg	0,61 mg
Vitamina B6	0,56 mg	0,08 mg
Vitamina B12	1,2 μ g	0,17 μ g
Ácido fólico	120 μ g	17 μ g
Ácido pantotênico	5,6 mg	0,79 mg
Biotina	20 μ g	2,8 μ g
Colina	70 mg	10 mg
Inositol	40 mg	5,6 mg
Nucleotídeos	16 mg	2,2 mg

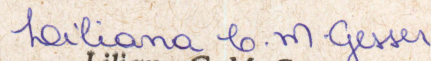
Nos colocamos à disposição para eventuais esclarecimentos que se fizerem necessários.

São Paulo, 22 de Junho de 2016.



Donizete Leonicio Cezari
Gerente Corporativo de Gerenciamento da Qualidade
CRQ 21.627 / 79

Nestlé Brasil Ltda. – Marketing de Fórmulas Infantis
Avenida Dr. Chucri Zaidan, 246 – 7º andar – Vila Cordeiro – São Paulo/SP – CEP 04583-110.


Liliana C. M. Gesser
Diretora
CPF 025.474.729-96