



## RELATÓRIO DE ENSAIOS Nº 6844/2016 - B

DATA DE EMISSÃO: 20/07/2016

CLIENTE: Panificadora Savege Ltda Epp  
Rua Albano Schmidt, 5167 - Boa Vista - Joinville/SC - CEP 89205-100

TIPO DE AMOSTRA: Pão Massinha code com farofa e semente de linhaça (Chineque) RESPONSÁVEL PELA COLETA: Cliente

DATA DE FABRICAÇÃO: 28/06/2016

DATA DE VALIDADE: 3 dias

DATA DE ENTRADA: 30/06/2016

DATA DA COLETA: 28/06/2016

Nº DA AMOSTRA: 6844/2016

HORA DA COLETA: Não consta.

LOCAL DE COLETA: Não consta.

### ENSAIOS LABORATORIAIS

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

Data do início do ensaio: 30/06/2016

Data do final do ensaio: 20/07/2016

Temperatura de recebimento da amostra: 21,30 °C

Lote: Não consta.

Plano de amostragem: 1645/2016 - Não consta.

### RESULTADO DOS ENSAIOS

Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Contagem de Bacillus cereus pelo método TEMPO®	$< 5,0 \times 10^1$	UFC/g	5000	AOAC RI Performance Tested Method - Certificate 071401
Contagem de Bolores e Leveduras pelo método TEMPO®	$1,0 \times 10^1$	UFC/g	--	AOAC RI Performance Tested Method Certificate nº 041001
Contagem de Estafilococos coagulase positiva pelo método TEMPO®	$< 1,0 \times 10^1$	UFC/g	5000	AOAC RI Performance Tested SM Method - Certificate Nº 120901
Deteção de Salmonella - Método Mini Vidas	Negativo	Ausência em 25gramas	Ausência em 25gramas	AOAC Certificate Nº 071101 VIDAS® UP Salmonella (SPT). 2014.
Determinação de Carboidratos totais	79,50	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de fibras totais	5,18	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de Gorduras totais	8,44	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE, 1190 - Bloco A - SL 06 - Anita Garibaldi - 89.203-300 - Joinville - SC  
Certifico que a presente cópia confere com o original. Tel.: (47) 3027-4442 - www.ziniaanalises.com.br

11 NOV. 2016

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

Assinatura

Thiago Roberto Pereira  
Agente Administrativo III

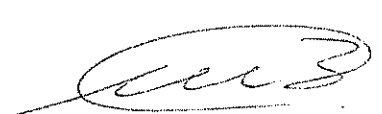
Ensaio	Resultado	Unidade	Valores Referenciais	Método utilizado
Determinação de Proteínas totais	4,15	g/100g	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação de Umidade	32,3434	%	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008 - Perda por dessecação direto em Estufa a 105oC
Determinação do Valor Energético	334,80	Kcal/100g	--	ANVISA - Resolução RDC número 360, 2003.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Coloração Característica	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Odor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Sabor Característico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.
Determinação sensorial em alimentos (Aspecto, Odor, Sabor, Coloração)	Aspecto Cararacterístico	---	--	INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico-Químicos análise de alimentos, IV edição, 1 edição digital 2008.


NMP = Número Mais Provável  
 UFC = Unidade Formadora de Colônia.

**Conclusão:**

A presente amostra ATENDE aos padrões estabelecidos pela legislação vigente nas determinações descritas acima conforme Resolução RDC nº 12 de 02 de Janeiro de 2001.

Observações: O resultado aplica-se tão somente à amostra em questão.  
 Amostra mantida em refrigeração até o momento da análise.  
 Esta conclusão não faz parte do escopo de acreditação, cuja responsabilidade é do laboratório que a executa.


  
 Andréas Marcelo Boebel - CRF/SC 5905

  
 Patrícia da Silva Crispim  
 CRQ/SC 13 402826

PREFEITURA MUNICIPAL DE JOINVILLE  
 Certifico que a presente  
 cópia confere com o original.

11 NOV. 2016

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

 Thiago Roberto Pereira  
 Assinatura Agente Administrativo III

Código de segurança: 8ECB0AE970F1691E447A8A8C033F4340

## RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 12161/2016.0

Data de Publicação: 28/10/2016 14:14

Identificação Conta	
Cliente: Panificadora Savege Ltda Epp	CNPJ/CPF: 78.360.815/0001-79
Contato: Neri Lino Venâncio	Telefone: (47) 3437-1874
Endereço: Albano Schmidt 5167 - Boa Vista - Joinville - CEP: 89205-100 - Brazil	

Nº Amostra: 12161-1/2016.0 - Pão Massinha Doce C/ Farofa e Semente de Linhaça - Chineque	
Tipo de Amostra: Farinhas, Massas Alimentícias, Produtos para e de Panificação, (Industrializados e Embalados) e Similares	
Data Coleta: 21/10/2016 00:00	Data Recebimento: 21/10/2016 14:08
Técnico da Coleta: Cliente	Temperatura da Amostra Inicial: 20.0 °C
Data de Fabricação: 20/10/2016 00:00	Data de Validade:
Lote: Não consta	Temperatura Final da Amostra: 20.0 °C
Piano de Amostragem Utilizado: Não Aplicável	Local de coleta: Não consta
Número do Lacre: Não consta	Fiscal Responsável: Não consta

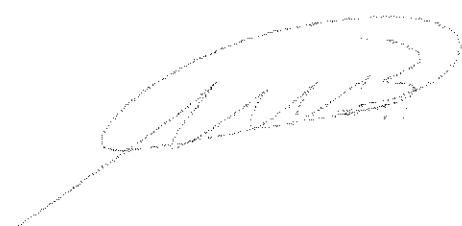
### Resultados Analíticos

Análise	Resultado	Método	LD	RDC Nº 12 - ANVISA - 10D	Data Análise
Coliformes a 45°C	< 10 NMP/g	AOAC RI Performance TestedSM Method	10	Máx. 100 NMP/g	21/10/16

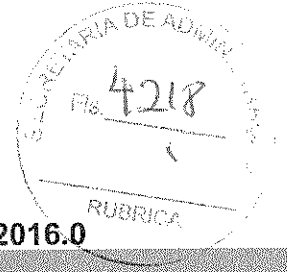
Especificações
RDC Nº 12 - ANVISA - 10D: Pão sem Recheio e sem Cobertura e Produtos de Panificação (Roscas, Farinha de Rosca, Torradas e Pão Tipo Sueco, com ou sem Sabores) e Similares.

Interpretações
A presente amostra <b>ATENDE</b> aos padrões estabelecidos pela legislação vigente conforme Resolução RDC Nº 12, de 02 de Janeiro de 2001.

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



**Andreas Boebel**  
Signatário(a) Autorizado(a)



**RELATÓRIO DE ENSAIO NÃO ACREDITADO Nº 12161/2016.0**

Chave de Validação: 756fea21b3524fe6b3a787388a793a1a



AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
Pregão	116/2016	Lote	-	Item	41
Produto	Carne moída congelada		Marca	Frigopar	
Fornecedor	Alimentar Distribuidora LTDA				
Fabricante	AM Alimentos				
Quantidade (kg/L):	1,000	Qtde amostra	4	Data	22/11/2016
<b>Avaliação Externa:</b>					
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				
<b>Avaliação Sensorial</b>					
Item avaliado	Característica	Não característico	Observações		
Aparência	X				
Cor	X				
Odor	X				
Sabor	X				
Textura/Consistência	X				
Características técnicas de acordo com o edital		Sim	Não	Não se aplica	
		X			
Observações					
Facilidade de preparo Técnico-culinário		Fácil	Médio	Difícil	Não se aplica
					X
Observações					
Tempo de cocção recomendado		Minutos	Suficiente	Insuficiente	Não se aplica
					X
Observações					
Aderência na panela		Sim	Não	Não se aplica	
				X	
Observações					
Rendimento		NA			
Parecer Técnico					
Aprovado		Reprovado			
X					

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

*D. M. de Castilho*  
**D. Priscila Mikullis de Castilho**  
 Nutricionista  
 Esp. em Nutrição Clínica  
 CRN 10-2489



CNPJ: 18.555.113/0001-19

RELAÇÃO DE AMOSTRAS  
Pregão Eletrônico nº 116/2016

Razão Social: ALIMENTAR DISTRIBUIDORA LTDA

Endereço: Rua PASTOR ANTONIO POLITO, Nº 322 – BOQUEIRAO – CURITIBA- PR CEP: 81730-300

CNPJ: 18.555.113/0001-19

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

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANTIDADE	MARCA
41	Carne Moída Congelada De Bovino - Patinho Características Técnicas: Carne bovina, moída de patinho, obtida a partir da peça isenta de gordura, de primeira qualidade, congelada. Deverá apresentar coloração vermelho brilhante. O produto não poderá apresentar sinais de descongelamento (cristais de gelo). A matéria prima a ser utilizada deverá estar isenta de tecidos inferiores como ossos, cartilagens, gordura parcial, aponevroses, tendões, coágulos etc. O produto não poderá apresentar mais do que 5% de líquido após o descongelamento. O produto não poderá conter glúten. Não poderá conter aditivos e coadjuvantes de tecnologia/elaboração. Embalagem: Deve estar intacta. Acondicionada em pacotes de polietileno reforçado, contendo peso líquido de 1 kg e constando peso, data de processamento, procedência da carne, carimbo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal, conforme necessidade	KG	4 AMOSTRAS	FRIGOPAR



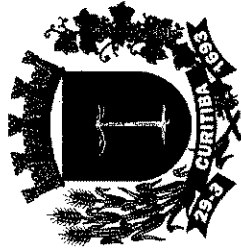
CNPJ: 18.555.113/0001-19

Joinville 16 de novembro de 2016.

  
Jackson Ferreira  
CPF: 030.147.878-99

Data: 21 / 11 / 2016  
Ass: Mariana F. S. Kremler  
RG: Nutricionista  
3 (três) vias de igual teor CRN 10 4852

no: 95



**Informações  
Reclamações**

**156**

**ou 0800 6440 041**

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA  
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE  
VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

## **Licença Sanitária**

**DISTRITO SANITARIO BOQUEIRAO**

**Nº 00.520/2014**

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

**Razão Social** ALIMENTAR DISTRIBUIDORA LTDA ME

**Nome Fantasia** ALIMENTAR

**Endereço** ANTONIO POLITO, 322 - BOQUEIRAO

**Processo nº** 6544/2014      **Insc. Imob.** 56300640368000

**Insc. Munic.** 673.125-2

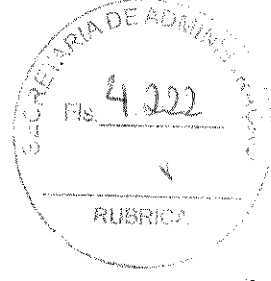
**Técnico VISA** 38549 - 25071

**Ramo(s) de Atividade Econômica:**

**COMERCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL COM PREDOMINANCIA DE PRODUTOS ALIMENTICIOS**

  
Rita Maria Fidaliski

Coord. de Vigilância em Saúde  
Mat. PMC 71.305 - CRO-PR 7986



**CURITIBA, 03 de fevereiro de 2014**

**Validade: até 03/02/2017 e enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor. Manter em local visível ao público**