

Assunto: **DOCUMENTOS T SALE**
De: T SALE COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS LTDA
<licitacoestsale@gmail.com>
Para: <pedro.falconi@vgsul.sp.gov.br>
Data: 21/05/2024 09:31



- VARGEM.pdf (~5.7 MB)

Bom dia,
Segue a proposta e ficha técnica.

Att,

**Marca:**

- Açúcar Cristal São João

Designação:

- Açúcar cristal de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar.

Aspecto:

- Cristais brancos sem empedramento.

Cor:

- Branco, máximo 150iC.

Odor / Sabor:

- Doce característico, sem odor desagradável.

Vantagens:

- Ótima qualidade.
- Quantidade ideal. Disponível em embalagens de vários tamanhos.

Ingredientes:

- Sacarose obtida da cana-de-açúcar.

Conservação e transporte:

- Manter o produto em local seco, fresco e ao abrigo de luz.
- Recomendável aplicar medidas preventivas de controle de pragas (insetos, aves, roedores etc.).

Embalagem:

- Sacos plásticos com 2 kg e 5 kg.
- Sacas de polipropileno de 50 kg revestidas.

Prazo de Validade:

- O produto tem validade de 24 meses, desde que conservado em condições adequadas.

Tabela Nutricional:

Informação Nutricional

Porção de 5g (1 colher de chá)

Quantidade por Porção		% VD (*)
Valor Energético	20 kcal = 84 kJ	1%
Carboidratos	5 g	2%
Não contém quantidades significativas de Proteínas, Gorduras totais, Gorduras saturadas, Gorduras trans, Fibra alimentar e Sódio.		
* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
QNS: Quantidade Não Significativa		


Jorge Henrique Camossa
CREA-SP 106393/D

FICHA TÉCNICA PRODUTO



Produto: CAFÉ PACAEMBU TRADICIONAL VÁCUO

Descrição: Café torrado e moído
Embalagem: Vácuo
Ingredientes: 100% café
Prazo de Validade: 18 meses

Categoria: Tradicional
Apresentação: 250/500g
Predominância: Arábica

Informações Nutricionais: Dispensado conforme RDC 360

EAN 13-250KG: 7896048301215
DUN 14-250KG: 17896048301212

EAN13-500g: 7896048300720
DUN14-500g: 17896048300727

Identificação Fabricante:

Razão Social: Massimo Zanetti Beverage Brasil LTDA

Endereço: Rua Sargento Cassiano, 2281 – Vargem Grande do Sul-SP
CNPJ: 72.861.461/0001-60

Embalagem:

Embalado em conjunto de unidade primárias e secundária resistentes, com proteção apropriada ao produto durante ao período de estocagem.

Embalagem Primária: PET + PE + MT

Embalagem Secundária: Caixa ou fardos plásticos com 40 unidades de 250kg ou em caixas com 10 unidades de 500g. Capacidade 10kg

Selos/Certificações: ABIC

Codificação Validade/ lote: DD/MM/AA – Lote: XXXXX- 00:00 X

Definição data validade: Dia/ mês/ Ano

Definição lote: XXX - 00:00 - X = Número da ordem de Produção / Hora Produzido/Nº da Máquina

Sensorial: Bebida dura, torra média, encorpado, amargor característico.

Armazenamento do produto: Conservar em local seco, livre de umidade , longe de odores fortes. Após aberto, conserve o café em um recipiente fechado de preferência refrigerado.

Paletização 500kg

Dimensões da caixa (A x L x C): 12 x 35 x 50

Peso bruto fardo: 5.200 kg

Lastro: 10 caixas x 12 camadas

Dimensões paletização (A x L x C): 1.60 x 1.20 x 1.0

Fardos por Paleta: 120

Peso bruto paleta: 650kg

Cubagem: 1,92m³

Paletização 250g

Dimensões do fardo (A x L x C): 13,5 x 33 x 24

Peso bruto fardo: 5,200 kg

Lastro: 13 fardos x 10 camadas

Paletização (A x L x C): 1,40 x 1.2 x 1.0

Fardos por Paleta: 130

Peso bruto paleta: 650kg

Cubagem: 1,68m³


Valdenice Lopes
Coordenadora de Qualidade

Massimo Zanetti Beverage Brasil LTDA

1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**Nome:** Farinha de Milho Bijú**Marca:** Sinhá**Cód. interno:** 669**Nº Reg.:** Produto dispensado de Registro conforme RDC nº 27 de 06 de Agosto de 2010.**2. IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE****Nome:** Caramuru Alimentos S.A.**Matriz:** Via Expressa. Júlio Borges de Souza, 4240 – CEP 75520-900 – Itumbiara - GO**CNPJ:** 00.080.671/0001-00**Telefone:** (64) 3404-0300**3. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO****Peso líquido:** 500 g**Ingrediente:** Farinha de milho bijú (geneticamente modificado a partir de *Bacillus thuringiensis*, *Streptomyces viridochromogenes*).**ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA.****NÃO CONTÉM GLÚTEN**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 50 g (1 xícara de chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor energético	177 kcal = 750 kJ	9 %
Carboidratos	39 g	13 %
Proteínas	3,6 g	5 %
Gorduras totais	0,8 g	1 %
Gorduras saturadas	0 g	0 %
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	1,1 g	4 %
Sódio	0 mg	0 %

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

** VD não estabelecido.

4. DESCRIÇÃO DA EMBALAGEM**Embalagem primária:** Sacos de polietileno, 500 g.**Embalagem secundária:** Fardos de polietileno, 20x500 g

5. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

Prazo de validade: 09 meses

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

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

6. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Francisco Alves de Amorim

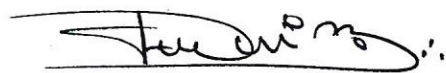
Profissão: Engenheiro Químico

Conselho Regional: CRQ 12ª Região

Nº Inscrição: 09300708

Cargo: Gerente Industrial

Assinatura e carimbo:



Francisco Alves de Amorim
CRQ 09300708 - 12ª Região
Itumbiara, 18 de Abril de 2018.
Engenheiro Químico

	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	1 / 4
Produto:		MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL	

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Molho de Tomate Tradicional é um produto de acidez intermediária condimentado, derivado da polpa de tomate picado adicionada de outros ingredientes. O molho de tomate tradicional da Val é fabricado com as marcas Dia%, Granfino, Saborelle e Val.

Composição: tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo de soja, conservador sorbato de potássio, realçador de sabor glutamato monossódico, salsa, alho e ácido cítrico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Aspecto	Característico (pedaços/ sementes/ condimentos)	Visual	Todo lote
Textura	Característica	Sensorial	
Cor	Vermelho	Visual	
Sabor/Odor	Característico – isento de sabor e odor estranhos	Sensorial	

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Característica	Unidade	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Sólidos Solúveis	°Brix	8,0 – 12,0	Refratômetro	Todo lote
pH	-	4,0 – 4,4	pH metro digital	
Acidez Titulável	%	0,30 – 0,60	Titulação	
Teor de sal	%	1,3 – 2,0	Titulação	
Consistência	cm/30s	Máx.8,0	Consistômetro Bostwick	

4. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONAIS

Não se aplica.

5. CLASSIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DE DEFEITOS

Não se aplica.

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)
Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	2 / 4
Produto: MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL			

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Unidade	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Coliformes a 45°C/g	NMP/g	5 x 10	Petrifilm™ 3M™ (RDC 12/2001)	Todo Lote
Estafilococos Coagulase Positiva/g	UFC/g	10 ²	Petrifilm™ 3M™ (RDC 12/2001)	
Salmonella ssp	Ausência em 25g	Ausência	Meio de Cultura (RDC 12/2001)	
Integridade de embalagem	UFC/g	Seguindo RDC 12/2001	Meio de Cultura e Petrifilm™ 3M™ (RDC 12/2001)	Semestral

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E CONTAMINANTES

Característica	Unidade	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Macroscopia e Microscopia	Fragmentos/ 100g	10 fragmentos de insetos e 1 pelo de roedor	RDC 14/14	Quinzenal
Arsênio (apenas para molho de tomate tradicional lata Dia%)	mg/kg	0,50	Análise terceirizada de acordo com RDC 42/13	Anual
Chumbo (apenas para molho de tomate tradicional lata Dia%)	mg/kg	0,50		
Estanho (apenas para molho de tomate tradicional lata Dia%)	mg/kg	250		

8. SHELF-LIFE

O shelf life do molho de tomate tradicional varia de acordo com sua embalagem primária:

Stand up pouch: Doze ou dezoito meses (de acordo com exigência de cliente) a partir da data de fabricação desde que respeitadas as condições de armazenamento.

Lata: Vinte e quatro meses a partir da data de fabricação desde que respeitadas as condições de armazenamento.

9. CODIFICAÇÃO

A codificação do lote se dá pelo número da batelada que está sendo produzida (Ex.: L06 – 6ª batelada do dia) ou horário da produção (Ex: L.:15:54:18 – Hora: Minuto: Segundo do envase). A data de validade é impressa juntamente com o lote e também na caixa de embarque do produto (DD/MM/AA).

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)
Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	3 / 4
Produto:		MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL	

10. ACONDICIONAMENTO

A embalagem primária pode ser:

- Stand up pouch: filme estruturado em camadas: PET (politereftalato de etila), adesivo, PET metalizado, adesivo e PEBD (polietileno de baixa densidade), que comporta peso líquido de 340g ou 2,0 kg.
- Lata: recipiente metálico composto por derivados de aço e alumínio, que comporta peso líquido de 340g.

A embalagem secundária é a caixa de papelão. Conservar em local seco, fresco e em temperatura ambiente. Após aberto, conservar em geladeira (3°C a 8°C) por no máximo 3 dias.

11. TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo limpo, seguindo as boas práticas e ter os devidos cuidados para que não haja choques mecânicos.

12. RECOMENDAÇÕES PARA MANUSEIO/USO, PREPARO E RESTRIÇÕES

Uso: Geralmente é consumido como molho pronto condimentado, podendo também ser empregado como ingrediente no preparo de alimentos.

Restrições: O produto é restrito para alérgicos a derivados de soja, devido ao uso intencional de óleo de soja.

13. TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 60 g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	22 kcal = 90 kJ	1
Carboidratos	3,6 g	1
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	1,9 g	8
Sódio	293 mg	12
*% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.		

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)

Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	4 / 4
Produto:		MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL	

14. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Os critérios assumidos na especificação estão em conformidade com a Legislação Vigente, controlada pelo software (CT_SGI & Environmental Premier).

15. HISTÓRICO DE REVISÃO

Nº da Revisão	Data	Descrição
000	31/05/2016	EP 058 revisão 000, revisado pelo EP 013 A revisão 000, devido a nova estrutura e melhoria da descrição das informações e revisão do item 12, devido adequação RDC 26/2015.
001	05/04/2017	Inclusão das marcas fabricadas pela Val no item 1, inclusão de textura e aspecto no item 2, adequação do range de brix de 8,0 a 12,0 para 9,0 a 12,0 no item 3 e inclusão da análise anual de contaminantes inorgânicos (arsênio, chumbo e estanho) no item 7. Atualização dos prazos de validade das embalagens pouch e lata marca Val no item 8. Melhor descrição da embalagem primária e armazenamento do produto no item 10 e atualização dos dados da Tabela Nutricional.
002	26/06/2017	Atualização do prazo de validade (item 8), onde todas as marcas em apresentação lata passaram a ter validade de 24 meses.
003	06/11/2017	Atualização da especificação de sólidos solúveis para o range 8,0-12,0 para todas as marcas de molho fabricadas e detalhamento do stad up pouch no item 10.

NÃO É PERMITIDA A CÓPIA E/OU A REPRODUÇÃO DESTE DOCUMENTO INTEGRAL OU SUAS PARTES SEM A PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)

Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA LMB Distribuidora e Importadora de Produtos Alimentícios	Rev.: 00 Data: 15/02/2022 Data de Rev. 12/08/22
---	---	--

Marca: Mulac

Identificação do Produto do Produto: Leite em Pó Integral

Peso: 400 g

Número de Registro do SIF: Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA nº 0002/5136

Produzido Por: LMB Distribuidora e Importadora de Produtos Alimentícios

CNPJ: 34.354.674.0001-06

Endereço: Rua Rio Barueri nº 60, Jardim Belval,- CEP 06422-145-Barueri-SP

Telefone: (11) 4395-8853 ou 0800 878 5158

E-mail: contato@grupovitasano.com.br

Classificação Fiscal: 040.221-10

Embalagens: Primária: Saco de Polietileno Metalizado com Fechamento de Termo-soldagem.

Secundária: Sacos Kraft. Vedação por Costura

Peso Líquido (kg): 25 Unidades de 400 g (10Kg

Prazo de Validade: 1 Ano a Partir da Data de Fabricação em sua Embalagem Original.

Ingrediente: Leite em pó Integral

Instruções para Preparo: Colocar 10 colheres de Sopa do Produto para 1 Litro de Água.

Grupos sensíveis: Consumidores Intolerantes a Lactose e Alérgicos a Proteínas do Leite.

Estocagem: Temperatura de Conservação: Temperatura Ambiente

Paletização: Empilhamento da Embalagem Secundária: Máximo 8 Fardos.

Transporte: Em veículo Limpo e Seco, que Tenha Condições de Manter a Temperatura Adequada do Produto, Livre de Substância ou Produtos que Possam Contaminá-lo ou Danificá-lo de Acordo com as Boas Práticas de Transportes e que seja apropriado para o Transporte de Alimentos.

Modo de Conservação: Manter em local seco e arejado. Após a abertura da embalagem, armazene o produto em recipiente bem vedado ou feche bem a embalagem para que seja conservado suas

Elaborado por: VÍTOR CASTRO 	Aprovado por: MATHEUS SPAGNOL 	Responsável Técnica: FRANCINE SAMPIETRO  Francine Sampietro Médica Veterinária CRMV-SP 27.236
---	---	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA LMB Distribuidora e Importadora de Produtos Alimentícios	Rev.: 00 Data: 15/02/2022 Data de Rev. 12/08/22
---	---	--

características. Após aberto consumir o produto em 15 dias.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção: 26g (2 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD(*)
Valor Energético	128 kcal = 538 kJ	6
Carboidratos	10 g	3
Proteínas	6,8 g	9
Gorduras Totais	6,8 g	12
Gorduras Saturadas	4,0 g	18
Gordura trans	0 g	
Fibra Alimentar	0 g	0
Sódio	104 mg	4
Cálcio	250 mg	25

* % Valores diários de referência com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400kJ.

Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades

NÃO CONTÉM GLÚTEN

ALÉRGICOS: Contém leite. Contém lactose. Pode conter derivados de soja.

INFORMAÇÃO BROMATOLOGICA:

Características Sensoriais:

O pó deve ser uniforme sem grumos; não deve ter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis; Odor agradável, característico.

Característica Físico-química:

Matéria Gorda (% mm)	Maior ou Igual a 26,0
Umidade (%mm)	Máxima 3,5
Acidez Titulável (ml NaoH 0,1 N/10g sólidos não gordurosos)	Máximo 18,0
Índice de solubilidade (ml)	Máximo 1,0

Elaborado por: VÍTOR CASTRO 	Aprovado por: MATHEUS SPAGNOL 	Responsável Técnica: FRANCINE SAMPIETRO  Francine Sampietro Médica Veterinária CRMV-SP 27.236
---	---	--

	ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA LMB Distribuidora e Importadora de Produtos Alimentícios	Rev.: 00 Data: 15/02/2022 Data de Rev. 12/08/22
---	---	--

Partículas Queimadas (Max)

Disco B

Características Microbiológicas:

Contagem global

< 100 000 UFC/g

Coliforme a 30°C

< 100 UFC/g

Mofo e Levedura

< 100 UFC/g

Sulfitos redutores

< ou = 30 NMP/g

Esporos Anaeróbios Gasógenos

< ou = 60 NMP/g

Staphylococcus aureus

< 100 UFC/g

Salmonella

ausente em 25g

Listeria monocytogenes

ausente em 25g



Elaborado por: VÍTOR CASTRO 	Aprovado por: MATHEUS SPAGNOL 	Responsável Técnica: FRANCINE SAMPIETRO  Francine Sampietro Médica Veterinária CRMV-SP 27.236
---	---	--

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
		Data da atualização: 28/08/2023
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

ÍNDICE

Pág.

RAZÃO PARA NOVA VERSÃO	2
1. NOME DO PRODUTO E CÓDIGO NO FORNECEDOR	2
2. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DO PRODUTO FINAL	2
3. ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA	2
4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO	2
5. INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR E/OU CLIENTE.....	2
5.1. USO PRETENDIDO	3
5.2. MANIPULAÇÃO PREVISTA DO PRODUTO FINAL.....	3
5.3. RECEITA SUGERIDA INFORMADA NA EMBALAGEM.....	3
5.4. USO NÃO INTENCIONAL, MAS ESPERADO	3
5.5. GRUPO-ALVO DE UTILIZADORES E CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS DE CONSUMIDORES	3
5.6. MANIPULAÇÃO CONSIDERADA RAZOÁVEL E USO INDEVIDO	3
6. MÉTODO DE PRODUÇÃO SIMPLIFICADO	4
6.1. DESCRITIVO DE PRODUÇÃO	4
6.2. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO.....	4
7. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO INFORMADA NA EMBALAGEM	5
8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS E MICROBIOLÓGICAS	5
9. EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO	6
9.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO (PACOTE)	6
9.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO (FARDO).....	6
9.3. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	6
10. TRANSPORTE DE RECEPÇÃO/EXPEDIÇÃO	6
10.1. PROTEÇÃO DO PALLET	7
10.2. PALETIZAÇÃO.....	7
11. DISPONIBILIDADE PARA VENDA	7
12. VALIDADE DO PRODUTO.....	7
13. OUTRAS INFORMAÇÕES COMERCIAIS.....	7

Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 1/ 8
---	--	-----------------------------------	---	------------

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
		Data da atualização: 28/08/2023
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

14.	REQUISITOS ESTATUTÁRIOS E/OU REGULAMENTARES	7
15.	PROGRAMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE DO PROCESSO	8
16.	RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES	8
17.	CONTATO COM A EMPRESA	8

RAZÃO PARA NOVA VERSÃO

28/08/2023 – Elaboração

1. NOME DO PRODUTO E CÓDIGO NO FORNECEDOR

Arroz Stalo T1 6x5kg

Código no fornecedor: 4.11.001

2. IDENTIFICAÇÃO DO FORNECEDOR DO PRODUTO FINAL

Mateus Alimentos Ltda, inscrita no CPNJ nº 66.129.842/0001-56, inscrição estadual nº 646.011.108.111, estabelecida na ROD SP 350, KM 265,5, sem número, Zona Rural, cidade de São José do Rio Pardo, Estado de São Paulo, Brasil.

3. ORIGEM DA MATÉRIA PRIMA

Estado do Rio Grande do Sul, Brasil

4. COMPOSIÇÃO DO PRODUTO

Arroz *in natura*, 100% Grãos de *Oryza Sativa L.*, beneficiado, polido, longo fino, tipo 1; não orgânico; isento de qualquer substância estranha ou impureza; sua produção não está classificada como “OGM”; o produto não é classificado como alergênico e durante os métodos de produção desde o transporte da matéria prima até a entrega do produto final aos clientes, o mesmo não sofre nenhum tipo de contaminação cruzada com algum tipo de produto alergênico; dimensões do grão mais predominante: Comprimento médio 7 mm; largura média 2,5 mm

5. INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR E/OU CLIENTE

Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 2 / 8
---	--	-----------------------------------	---	-------------

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
		Data da atualização: 28/08/2023
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

5.1. USO PRETENDIDO

Complementação alimentar ao ser humano.

5.2. MANIPULAÇÃO PREVISTA DO PRODUTO FINAL

É um produto cru e deverá ser preparado (cozido) para consumo humano. Para obter satisfação com o produto, este deverá ser preparado de acordo com orientação descrita na embalagem, no entanto, o cliente pode obter o produto preparado por metodologia própria. No caso de Clientes Industriários, fica a cargo da indústria informar seus consumidores.

5.3. RECEITA SUGERIDA INFORMADA NA EMBALAGEM

NO FOGÃO: 1-Aqueça, numa panela, uma colher de óleo; 2-Coloque uma xícara de arroz e deixe fritar mexendo bem; 3-Adicione duas xícaras de água quente, sal e tempero a gosto; 4-Após levantar a fervura, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo brando por 15 minutos; 5-Retire a panela do fogo e deixe ficar mais 10 minutos abafada; 6-Sirva à vontade, porção para 4 pessoas.

NO MICROONDAS: 1-Coloque uma xícara de arroz em um refratário fundo; 2-Adicione duas xícaras de água fria, uma colher de óleo, sal e tempero a gosto; 3-Tampe parcialmente para não transbordar; 4-Leve ao forno microondas por 10 minutos na potência máxima e por mais 3 minutos na potência média; 5-Sirva à vontade, porção para 4 pessoas.

5.4. USO NÃO INTENCIONAL, MAS ESPERADO

Este alimento não apresenta nenhum tipo de perigo para o ser humano (exceto por restrições médicas), porém, recomenda-se cuidados com crianças pelo fato de estas virem a introduzir no nariz e/ou no ouvido, como também evitar que estas coloquem as embalagens na boca e com isso venha a causar algum transtorno de saúde. Seguindo estas recomendações, espera-se que este produto atendas as expectativas do cliente/consumidor. No caso de Clientes Industriários, fica a cargo da indústria informar seus consumidores.

5.5. GRUPO-ALVO DE UTILIZADORES E CONSIDERAÇÕES ESPECIAIS DE CONSUMIDORES

Se for no caso produtos disponibilizados diretamente aos consumidores; aplica-se à população em geral, exceto pessoas que por recomendações médicas não poça fazer uso deste alimento. No caso de Clientes Industriários, fica a cargo destes informar possíveis não utilização.

5.6. MANIPULAÇÃO CONSIDERADA RAZOÁVEL E USO INDEVIDO

Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 3/ 8
---	--	-----------------------------------	---	------------

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
		Data da atualização: 28/08/2023
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

Uso incorreto para os produtos (usar os produtos para crianças, sem indicação expressa de médico ou nutricionista), estocagem inadequada após abertura e consumo após o tempo recomendado. Adquirir o produto com a embalagem original aberta/violada.

6. MÉTODO DE PRODUÇÃO SIMPLIFICADO

6.1. DESCRITIVO DE PRODUÇÃO

1º - O arroz ainda em casca é recepcionado, passa por uma pré-limpeza e após esta etapa é destinada aos silos de estocagem.

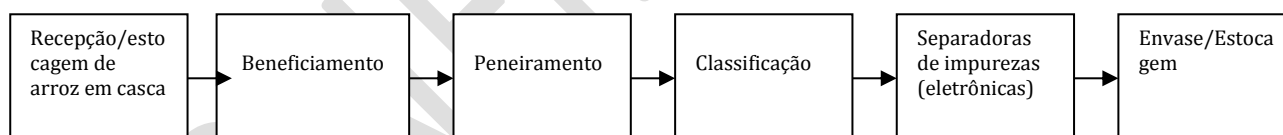
2º - Quando na produção (beneficiamento), passa pelas etapas de purificação através de descascamento, polimento, lavagem, separação mecânica e eletrônica de partículas impuras e, após estas etapas o arroz é destinado aos silos do Empacotamento.

3º - Quando do empacotamento, este é enviado à máquina de empacotar e/ou para acondicionar em embalagem específica, conforme descrito nesta ficha.

Obs.: Não há outra atividade (linhas compartilhadas com outros materiais).

4º - Após acondicionado, o produto é estocado em armazém com temperatura ambiente onde, este é protegido contra intempéries e pragas.

6.2. FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO



Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 4/ 8
---	---	--	--	-------------------

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Data da atualização: 28/08/2023
		Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

7. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DO PRODUTO INFORMADA NA EMBALAGEM

De acordo com a RDC 429, de 08 de outubro de 2020 – ANVISA:

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porções por embalagem: 100 porções Porção de 50g (1/4 xícara de arroz)			
	100g	50g	%VD*
Valor Energético (kcal)	358	179	9
Carboidratos (g)	80	40	13
Açúcares Totais (g)	0	0	
Açúcares Adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	7,2	3,6	7
Gorduras Totais (g)	0	0	0
Gorduras Saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra Alimentar (g)	1,6	0,8	3
Sódio (mg)	0	0	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

8. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, ORGANOLÉPTICAS E MICROBIOLÓGICAS

A Mateus Alimentos realiza monitoramento físico-química, microbiológica e multiresíduos em seus produtos.

Sensorial (Organoléptica):				
Variante:	Aparência:	Cor:	Odor:	Sabor:
Norma	Grãos inteiros, sadios e limpos	Branca	Típico do arroz	Característico, sem sabor de mofo

Granulometria/Qualidade								
Tipo	Matérias Estranhas e Impurezas	Mofados e Ardidos	Picados ou Manchados	Gessados e Verdes	Rajados	Amarelos	Total de Quebrados e Quirela	Quirela (máximo)
1	0,10	0,15	1,75	2,00	1,00	0,50	7,50	0,50

Fonte: INSTRUÇÃO NORMATIVA N 6, DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009

Obs.: Se for necessário modificar esta granulometria para atender determinado cliente, existe a possibilidade; porém em alguns casos isto poderá alterar custos de produção.

PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	
Umidade:	Máximo: 13 %/100g
Lipase	Negativa após 48 horas.
Materiais Estranhos (Microscopia e Macroscopia)	Ausência de fragmentos maiores que 2 mm.
Cinzas Insolúveis (areia)	1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido.
Ácaros mortos	Máximo de 5 na alíquota analisada

Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 5 / 8
---	--	-----------------------------------	---	-------------

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
		Data da atualização: 28/08/2023
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

PARÂMETROS QUÍMICOS	
Arsênio	Máximo: 0,20 mg/kg
Aflatoxinas, soma de B+G	Máximo 5 µg/Kg
Cádmio	Máximo: 0,40 mg/kg
Chumbo	Máximo: 0,20 mg/kg
Desoxinivalenol DON	Máximo 750 µg/Kg
Ocratoxina A	Máximo 10 µg/kg
Zearalenone	Máximo 100 µg/Kg

Microbiológicos	
Bolores e Leveduras	Máximo 1.000 UFC/g
Microrganismos Mesófilos Aeróbios	Máximo 1.000 UFC/g
Bacillus cereus	Máximo 1.000 UFC/g
Enterobactérias	Máximo 100 UFC/g
Salmonella sp	Ausente em 25g

Produto cultivado com controle de resíduos e agrotóxicos.

9. EMBALAGEM E ACONDICIONAMENTO

O processo de embalagem do produto é 100% automatizado.

9.1. EMBALAGEM PRIMÁRIA DO PRODUTO (PACOTE)

Saco de polietileno atóxico, incolor, transparente, com flexograuras, resistente, vedado com termossoldagem íntegra, evitando a perda do produto e garantindo a durabilidade mínima exigida, sem transmitir odores e sabores estranhos ao produto;

Peso líquido da embalagem primária vazia = 14,67 gramas

9.2. EMBALAGEM SECUNDÁRIA DO PRODUTO (FARDO)

Filme plástico sem impressão, manipulado por enfardadeira automática, com sistema pneumático de solda de contato vertical e horizontal, sem intervenção humana;

Peso líquido da embalagem secundária vazia = 38,68 gramas

9.3. CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Conservar em local seco e arejado, sem incidência dos raios solares

10. TRANSPORTE DE RECEPÇÃO/EXPEDIÇÃO

1º - Recebimentos: Transporte rodoviário (carroceria Granel e/ou Syder); este protegido por forro na carroceria; caso seja granel, a carroceria estará isenta de sujidades depois de carregado receberá cobertura por lona.

Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 6/8
---	--	-----------------------------------	---	-----------

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
		Data da atualização: 28/08/2023
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

2º - Expedido: Transporte rodoviário (carroceria Syder); este protegido por forro na carroceria; este produto não é expedido em granel; caso seja transportado em carroceria aberta, esta receberá um forro nos lastros e uma cobertura de lona.

Nota: Em alguns casos (por solicitação do Cliente) o produto poderá ser expedido em granel.

10.1. PROTEÇÃO DO PALLET

A proteção do produto no pallet o corre da seguinte forma:

- 1º - o pallet é forrado por uma folha de filme plástico, seguido por uma folha de papelão
- 2º - o produto é acondicionado segundo o lastro e altura determinado
- 3º - o pallet é *strechado* com filme plástico transparente e incolor
- 4º - é colocada uma folha de filme plástico por cima do pallet para finalizar a vedação.

10.2. PALETIZAÇÃO

Quantidade de fardos por pallet: 35

Lastro: 5 fardos

Altura: 7 fardos

11. DISPONIBILIDADE PARA VENDA

Fardo de 30,180 kg bruto – 30,000 kg líquido; composto por 6 pacotes de 5,0kg

12. VALIDADE DO PRODUTO

Este produto terá uma validade de 360 dias a contar da data de produção.

Nota: Em alguns casos; a validade poderá ser ajustada de acordo com o Cliente.

13. OUTRAS INFORMAÇÕES COMERCIAIS

Código de Barras (EAN): 7896415400176

Código NCM: 1006.30.21

14. REQUISITOS ESTATUTÁRIOS E/OU REGULAMENTARES

Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento

Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009

RDC 623, de 09 de março de 2022

RDC Nº722, de 1 de julho de 2022/ IN Nº 160, de 1 de julho de 2022

RDC Nº 724, de 1 de julho de 2022/ IN Nº 161, de 1 de julho de 2022

RDC Nº 429, de 8 de outubro de 2020/ IN Nº 75, de 9 de outubro de 2020

Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 7 / 8
---	--	-----------------------------------	---	-------------

	SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	Código Nº 4.30.001
		Versão: 5
		Data da atualização: 28/08/2023
	“FICHA TÉCNICA E INFORMAÇÕES DO PRODUTO” Arroz Stalo T1 6x5kg	Cópia não controlada: (X) anotar se for

Os direitos de propriedade intelectual neste documento pertencem à Mateus Alimentos Ltda (Brasil). Não poderá ser copiado ou divulgado sem prévia autorização.

15. PROGRAMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE DO PROCESSO

A empresa possui o programa de HACCP/APPCC implementado (pontos e medidas de controle no processo), e realiza monitoramento Físico-Química; microbiológica e Multirresíduos em seus produtos, produto cultivado com controle de Resíduos e Agrotóxicos e não detectado a presença de resíduos bromatológicos;

Boas Práticas de Fabricação implementadas;

Empresa certificada no Protocolo Global Food Safety Initiative - Nível 1 (nov/2019)

Empresa certificada no Protocolo Global Food Safety Initiative - Nível 2 (nov/2020)

Fornecedor responsável SEDEX SMETA 4-Pillars (Responsabilidade social) (nov/ 2019)

Empresa certificada pela FSSC 22000 (jan/2023)

16. RESPONSÁVEL PELAS INFORMAÇÕES

Nome:	Função:	Data:	Assinatura
Amanda S.C. Barbosa	Responsável Técnico	28/08/2023	<i>Não aplicável para documento digital não controlado</i>

17. CONTATO COM A EMPRESA

Rodovia SP 350 São José do Rio Pardo – Tapiratiba, KM 265,5, Zona Rural, São José do Rio Pardo, SP, Brasil, CEP 13720-000 – Caixa Postal 78;

Telefone: +55 (19) 2660-2424

Website: www.mateusalimentos.com.br

E-mail de contato para o consumidor: sac@mateusalimentos.com.br

Sistema de Gestão da Qualidade / ESA: qualidade@mateusalimentos.com.br

Necessita Treinamento? () SIM (x) NÃO Cópia não controlada? (X) anotar se for	Tipo de arquivamento: Digital não controlado	Cópias Impressa: 0 Eletr: 1	Aprovado por: Amanda dos Santos Candido Barbosa - Líder Sistema Qualidade	Pág.: 8/ 8
---	--	-----------------------------------	---	------------



MASSAS ALIMENTÍCIAS

FICHA TÉCNICA**Identificação do produto / inclusive a marca**

MACARRÃO PARAFUSO SÊMOLA 500 gr – PAULISTA
MACARRÃO ESPAGUETE Nº 8 SÊMOLA 500 gr – PAULISTA
MACARRÃO AVE MARIA SÊMOLA 500 gr – PAULISTA
MACARRÃO PADRE NOSSO SÊMOLA 500 gr – PAULISTA
MACARRÃO ARGOLINHA SÊMOLA 500 gr – PAULISTA
MACARRÃO CONCHINHA SÊMOLA 500 gr – PAULISTA
MACARRÃO FURADINHO SÊMOLA 500 gr – PAULISTA

Características do produto

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

Nome e endereço do fabricante do produto

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

Prazo de validade: 1 ANO A PARTIR DA DATA DE FABRICAÇÃO

Condições de armazenamento O PRODUTO DEVE SER ARMAZENADO COM UMA UNIDADE APROXIMADAMENTE EM TORNO DE 12,5 % SOBRE PÁLETES EM LOCAL AMPLO E AREJADO.

Embalagens primária e secundária em que será entregue o produto Peso das embalagens

PACOTE DE 500 gr DE PLASTICO POLIETILENO ATÓXICO Primária: 7 gr
FARDOS DE PLÁSTICO POLIETILENO COM 10 kg (20 x 500) Secundária: 28
EMPILHAMENTO MAXIMO 15 FARDOS
PRODUTO ISENTO DE REGISTRO NO MS.

Componentes do produto/tipos/códigos dos aditivos**INFORMAÇÃO NUTRICIONAL****Porção de 80 g (1 prato)**

Quantidade por porção		% VD (*)
Valor Energético	288 Kcal = 1207 KJ	14
Carboidratos	61 g	20
Proteínas	8,0 g	11
Gorduras Totais	0,8 g	1
Gorduras Saturadas	0,0 g	0
Gorduras Trans	0,0 g	(**)
Colesterol	0 mg	0
Fibra Alimentar	2,4 g	10
Sódio	0 mg	0
Ferro	1 mg	7

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

Ingredientes: SÊMOLA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, CORANTE NATURAL DE URUCUN E CURCUMA. CONTEM GLÚTEN.

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

Rendimento per-capita: 80 gr

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

Informações do Responsável Técnico do produto

Nome: ANTONIO CARLOS BOCAMINO
Cargo: RESPONSÁVEL QUIMICO
Habilitação: CONSELHO REGIONAL DE QUIMICOS Nº da habilitação profissional: CRQ nº, 041.29367

Assinatura do responsável técnico do produto:

Orlando Zancopé & Cia Ltda.

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



CARTÓRIO
Autenticação Digital Código: 80390906203913163243-1
Data: 09/06/2020 17:25:24
Valor Total do Ato: R\$ 4,56
Selo Digital Tipo Normal C: AKC25836-QORC;



Cartório Azevêdo Bastos
Av. Presidente Epitácio Pessoa - 1145
Bairro dos Estado, João Pessoa - PB
(83) 3244-5404 - cartorio@azevedobastos.not.br
https://azevedobastos.not.br

Bel. Válber Azevêdo de Miranda Cavalcanti
Titular

TJPB



	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	1 / 4
Produto:		MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL	

1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

O Molho de Tomate Tradicional é um produto de acidez intermediária condimentado, derivado da polpa de tomate picado adicionada de outros ingredientes. O molho de tomate tradicional da Val é fabricado com as marcas Dia%, Granfino, Saborelle e Val.

Composição: tomate, cebola, açúcar, sal, amido modificado, óleo de soja, conservador sorbato de potássio, realçador de sabor glutamato monossódico, salsa, alho e ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

2. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Aspecto	Característico (pedaços/ sementes/ condimentos)	Visual	Todo lote
Textura	Característica	Sensorial	
Cor	Vermelho	Visual	
Sabor/Odor	Característico – isento de sabor e odor estranhos	Sensorial	

3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Característica	Unidade	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Sólidos Solúveis	°Brix	8,0 – 12,0	Refratômetro	Todo lote
pH	-	4,0 – 4,4	pH metro digital	
Acidez Titulável	%	0,30 – 0,60	Titulação	
Teor de sal	%	1,3 – 2,0	Titulação	
Consistência	cm/30s	Máx.8,0	Consistômetro Bostwick	

4. CARACTERÍSTICAS DIMENSIONAIS

Não se aplica.

5. CLASSIFICAÇÃO E ESPECIFICAÇÃO DE DEFEITOS

Não se aplica.

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)

Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	2 / 4
Produto: MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL			

6. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Unidade	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Coliformes a 45°C/g	NMP/g	5 x 10	Petrifilm™ 3M™ (RDC 12/2001)	Todo Lote
Estafilococos Coagulase Positiva/g	UFC/g	10 ²	Petrifilm™ 3M™ (RDC 12/2001)	
Salmonella ssp	Ausência em 25g	Ausência	Meio de Cultura (RDC 12/2001)	
Integridade de embalagem	UFC/g	Seguindo RDC 12/2001	Meio de Cultura e Petrifilm™ 3M™ (RDC 12/2001)	Semestral

7. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E CONTAMINANTES

Característica	Unidade	Especificação	Método de Inspeção	Frequência
Macroscopia e Microscopia	Fragmentos/ 100g	10 fragmentos de insetos e 1 pelo de roedor	RDC 14/14	Quinzenal
Arsênio (apenas para molho de tomate tradicional lata Dia%)	mg/kg	0,50	Análise terceirizada de acordo com RDC 42/13	Anual
Chumbo (apenas para molho de tomate tradicional lata Dia%)	mg/kg	0,50		
Estanho (apenas para molho de tomate tradicional lata Dia%)	mg/kg	250		

8. SHELF-LIFE

O shelf life do molho de tomate tradicional varia de acordo com sua embalagem primária:

Stand up pouch: Doze ou dezoito meses (de acordo com exigência de cliente) a partir da data de fabricação desde que respeitadas as condições de armazenamento.

Lata: Vinte e quatro meses a partir da data de fabricação desde que respeitadas as condições de armazenamento.

9. CODIFICAÇÃO

A codificação do lote se dá pelo número da batelada que está sendo produzida (Ex.: L06 – 6ª batelada do dia) ou horário da produção (Ex: L.:15:54:18 – Hora: Minuto: Segundo do envase). A data de validade é impressa juntamente com o lote e também na caixa de embarque do produto (DD/MM/AA).

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)
Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	3 / 4
Produto:		MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL	

10. ACONDICIONAMENTO

A embalagem primária pode ser:

- Stand up pouch: filme estruturado em camadas: PET (politereftalato de etila), adesivo, PET metalizado, adesivo e PEBD (polietileno de baixa densidade), que comporta peso líquido de 340g ou 2,0 kg.
- Lata: recipiente metálico composto por derivados de aço e alumínio, que comporta peso líquido de 340g.

A embalagem secundária é a caixa de papelão. Conservar em local seco, fresco e em temperatura ambiente. Após aberto, conservar em geladeira (3°C a 8°C) por no máximo 3 dias.

11. TRANSPORTE

O produto deve ser transportado em veículo limpo, seguindo as boas práticas e ter os devidos cuidados para que não haja choques mecânicos.

12. RECOMENDAÇÕES PARA MANUSEIO/USO, PREPARO E RESTRIÇÕES

Uso: Geralmente é consumido como molho pronto condimentado, podendo também ser empregado como ingrediente no preparo de alimentos.

Restrições: O produto é restrito para alérgicos a derivados de soja, devido ao uso intencional de óleo de soja.

13. TABELA DE INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção 60 g (3 colheres de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	22 kcal = 90 kJ	1
Carboidratos	3,6 g	1
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras totais	0,6 g	1
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Fibra alimentar	1,9 g	8
Sódio	293 mg	12
*% Valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** VD não estabelecido.		

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)

Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

	ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO	Código	EP 013 A
		Revisão	003 (06/11/17)
		Página	4 / 4
Produto:		MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL	

14. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Os critérios assumidos na especificação estão em conformidade com a Legislação Vigente, controlada pelo software (CT_SGI & Environmental Premier).

15. HISTÓRICO DE REVISÃO

Nº da Revisão	Data	Descrição
000	31/05/2016	EP 058 revisão 000, revisado pelo EP 013 A revisão 000, devido a nova estrutura e melhoria da descrição das informações e revisão do item 12, devido adequação RDC 26/2015.
001	05/04/2017	Inclusão das marcas fabricadas pela Val no item 1, inclusão de textura e aspecto no item 2, adequação do range de brix de 8,0 a 12,0 para 9,0 a 12,0 no item 3 e inclusão da análise anual de contaminantes inorgânicos (arsênio, chumbo e estanho) no item 7. Atualização dos prazos de validade das embalagens pouch e lata marca Val no item 8. Melhor descrição da embalagem primária e armazenamento do produto no item 10 e atualização dos dados da Tabela Nutricional.
002	26/06/2017	Atualização do prazo de validade (item 8), onde todas as marcas em apresentação lata passaram a ter validade de 24 meses.
003	06/11/2017	Atualização da especificação de sólidos solúveis para o range 8,0-12,0 para todas as marcas de molho fabricadas e detalhamento do stad up pouch no item 10.

NÃO É PERMITIDA A CÓPIA E/OU A REPRODUÇÃO DESTE DOCUMENTO INTEGRAL OU SUAS PARTES SEM A PRÉVIA AUTORIZAÇÃO

Elaborado por: Alana Queiroz (Analista de Controle de Qualidade)

Aprovado por: Alessandra Marçaro (Coordenadora de Qualidade)

Óleo de Soja Refinado Coamo – Tipo 1

Código Interno: 24.365-7	Embalagem: garrafa PET de 900 ml
Código EAN: 789627960053-8	NCM: 1507.90.11
DUN: 1789627960054-2	
Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. Após aberto consumir no máximo em 30 dias.	

Descrição do produto: o ÓLEO DE SOJA REFINADO COAMO – TIPO 1 é puro, claro, leve e não tem cheiro. Possui boa estabilidade oxidativa, ótima aplicabilidade, não faz fumaça e não interfere no sabor dos alimentos.

Aplicação: preparo de alimentos, frituras, saladas e culinária em geral.

Composição: óleo de soja refinado (geneticamente modificados a partir do *Agrobacterium sp* e/ou *Agrobacterium tumefaciens* e/ou *Bacillus thuringiensis* e/ou *Streptomyces viridochromogenes*) e antioxidantes: terc-butil-hidroquinona TBHQ (INS 319) e ácido cítrico (INS 330). **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**
De acordo com a Resolução RDC N° 26, de 02 de julho de 2015 – Rotulagem de Alergênicos.

Informação Nutricional		
Porção 13 ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%
Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5 %
Carboidratos	0 g	0 %
Proteínas	0 g	0 %
Gorduras totais	12 g	22 %
Gorduras saturadas	2 g	9 %
Gorduras trans	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	3,0 g	**
Gorduras poli-insaturadas	6,5 g	**
Ácido linoleico (ômega 3)	0,7 g	**
Ácido linolênico (ômega 6)	6,0 g	**
Colesterol	0 mg	0 %
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	0 mg	0 %
Vitamina E	2,0 mg	20 %

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

Especificação Microbiológica		
Análise	Unidade	Padrão
Coliformes a 45°C	(NMP/g)	< 5
<i>Staphylococcus aureus</i>	(UFC/g)	< 10 ²

Referência: RDC N° 12, de 02 de janeiro de 2001.

Especificação Sensorial		
Análise	Unidade	Padrão
Aspecto a 25°C	(°C)	Límpido e isento de sedimentos
Odor	-	Característico
Sabor	-	Característico

Especificação Físico-Químicas

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

Referência: IN N° 49, de 22 de dezembro de 2006.

Metais Pesados

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

Análise de monitoramento com frequência anual.

Referências: RDC N° 42, de 29 de agosto de 2013.

Resolução GMC MERCOSUL N° 12/2011.

Portaria N° 685, de 27 de agosto de 1998.

(*) Requisitos Internos

Conservação e estocagem: Em local limpo, seco e livre de odores estranhos.

Transporte: Em caminhões limpos, livres de odores estranhos e ao abrigo da luz.

Registro em Órgão Competente: isento, conforme a RDC N°27, de 6 de agosto de 2010 - ANVISA.

Responsável Técnico pelo Produto

Indústria de Campo Mourão:

Nome: Alexandre Cruzes. Profissão: Engenheiro Químico

Conselho Federal de Engenharia Arquitetura e Agronomia – Crea PR/77653/D.

Cargo: Gerente Industrial de Óleo.

Indústria de Dourados:

Nome: Emerson Abrahao Mansano

Conselho Federal de Engenharia Arquitetura e Agronomia – Crea-PR- 114910/PR-Visto 33321.

Cargo: Gerente Industrial de Óleo.

Embalagem, Paletização e Dimensão

Tipo de embalagem	Largura	Profundidade	Altura	Emp. máximo	Arranjo palete	Altura s/ palete	Peso Líquido	Peso Bruto
Garrafa PET 900 ml	79 mm	-	244 mm	-	-	-	0,828 kg	0,8482 kg
Caixa de óleo PET	400 mm	325 mm	255 mm	20 caixas	9 lastros x 6 altura	400 mm	16,5 kg	17,40 kg



Serviço Notarial e Registral
Piquirivai - Campo Mourão - PR
CNPJ: 78.151.447/0001-55

Reconheço por **semelhança** a(s) assinatura(s) **retro** de: Emerson
Abraham Mansano como representante legal da Coamo, dou fé.



Piquirivai, 28 fevereiro de 2020

Em Testemunho, Amu. da Verdade

Tailiny Machry dos Santos
Escrevente Homologada

Tailiny Machry dos Santos
Escrevente Homologada

PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/204
PROCESSO N.º 064/2024

DADOS DA LICITANTE		
RAZÃO SOCIAL: T SALE COMERCIO E DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS LTDA.		
CNPJ: 38.049.546/0001-00		
ENDEREÇO: RUA ALFREDO PIOLTINE Nº 1003, NA CIDADE DE ITObI – BAIRRO ITObILÂNDIA		
TELEFONE: (19) 98145-6550 / (19) 3647-1567		E-MAIL: LICITACOESTSALE@GMAIL.COM
DADOS DO RESPONSÁVEL PELA CONTRATAÇÃO		
NOME: JEFERSON LUIS KOSSAR		RG: 47.166.364-5
CARGO: PROPRIETÁRIO		CPF: 377.134.388-74
DADOS BANCÁRIOS		
BANCO: BANCO DO BRASIL S.A		AGÊNCIA: 0418-9
		Nº DA CONTA: 100718-1

À PREFEITURA MUNICIPAL DE VARGEM GRANDE DO SUL, PROPOSTA COMERCIAL:

ITEM	QTDE.	UNID.	DESCRIÇÃO	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
2	600	UNIDADE (INVÓLUCRO DE PLÁSTICO OU CAIXA DE PAPELÃO)	CESTAS BÁSICAS DE ALIMENTAÇÃO (COTA PRINCIPAL - AMPLA DISPUTA)	R\$ 110,00	R\$ 66.000,00

QTDE	UNID	DESCRIÇÃO DOS ITENS	MARCA	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
5,00	KG	05 KG DE ARROZ AGULHINHA - TIPO 1, BENEFICIADO, POLIDO, LIMPO E DEVENDO CONTER NO MÍNIMO EM SUAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA PORÇÃO DE 50G: CARBOIDRATOS MÍNIMO 39G, PROTEÍNAS MÍNIMO 3,3G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR: MENOR OU IGUAL A 2G; SÓDIO: MÁXIMO DE 25MG. EMBALADO EM SACO PLÁSTICO. (PCT DE 05KG).	STALO	R\$ 6,20	R\$ 31,00
2,00	KG	02 KG DE AÇÚCAR CRISTAL, CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE SACAROSE. DEVERÁ SER FABRICADO DE SUCO DE CANA, ÚLTIMA SAFRA, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS, PENEIRADO, EM PACOTES DE 02 KG, EMBALAGEM PLÁSTICA, TRANSPARENTE.	SÃO JOÃO	R\$ 7,50	R\$ 15,00
2,00	KG	02 KG DE FEIJÃO CARIOCA - TIPO 1 NOVO, CONSTITUÍDOS, DE GRÃOS LIMPOS (ISENTO DE SUJIDADES) E SECOS. DEVENDO CONTER NO MÍNIMO, PARA PORÇÃO DE 60G; VALOR ENERGÉTICO 157 A 210 KCAL, CARBOIDRATOS MÍNIMO DE 32G, PROTEÍNAS 11G A 14G, GORDURAS TOTAIS MÁXIMO 0,7G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR MENOR OU IGUAL A 25G, SÓDIO MENOR OU IGUAL A 10MG, EMBALADO EM SACO PLÁSTICO. (PCT DE 1KG).	ABC	R\$ 7,20	R\$ 14,40
1,00	KG	01 KG DE MACARRÃO ESPAGUETE, SÊMOLA DE TRIGO (ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO), OVOS E CORANTES NATURAIS DE URUCUM E CÚRCUMA. DEVENDO CONTER NO MÍNIMO EM SUAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA PORÇÃO DE 80G: PROTEÍNAS MÍNIMO DE 9G, GORDURAS TOTAIS 0G, GORDURAS SATURADAS 0G, GORDURAS TRANS 0G, FIBRA ALIMENTAR MÍNIMO DE 2G, SÓDIO 0G. EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO. (PCT DE 500G).	PAULISTA	R\$ 2,40	R\$ 2,40
2,00	FRSC	02 FRASCOS DE ÓLEO DE SOJA, REFINADO, CLARO, SEM CHEIRO, LEVE E SAUDÁVEL. DEVENDO CONTER NO MÍNIMO EM SUAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, PARA PORÇÃO DE 13ML; VALOR ENERGÉTICO DE 108KCAL, GORDURAS TOTAIS 12G E VITAMINA E DE 2,3MG. EMBALADO EM PET. (FRASCO DE 900ML).	COAMO	R\$ 5,75	R\$ 11,50
1,00	KG	01 KG DE SAL REFINADO, ISENTO DE IMPUREZAS. DEVENDO CONTER NO MÍNIMO EM SUAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS PARA PORÇÃO DE 1G; SÓDIO 390MG, IODO 25MCG. EMBALADOS EM SACO PLÁSTICO. (PCT DE 01KG).	GARÇA	R\$ 1,61	R\$ 1,61

T SALE
Comércio e Distribuição de Produtos Ltda.

1,00	UNID	01 UNID. LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO 400 GR. DE ORIGEM ANIMAL, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS E MINERAIS DE ACORDO COM O IDR. ISENTO DE GORDURA TRANS. ADICIONADO DE LECITINA DE SOJA COMO EMULSIFICANTE. EM EMBALAGEM ALUMINIZADA COM 400 GR. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 8 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	MULAC	R\$ 11,96	R\$ 11,96
2,00	UNID	02 UNID. - SARDINHA COM ÓLEO , SARDINHAS AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL, EM LATAS COM SISTEMA ABRE FÁCIL. PESO LÍQUIDO DE 125 GRS E DRENADO NO MÍNIMO DE 84G. COMPOSIÇÃO: SARDINHA, ÁGUA DE CONSTITUIÇÃO, ÓLEO COMESTÍVEL E SAL. VALIDADE MÍNIMA DE 12 MESES A CONTAR DA DATA DA ENTREGA.	COQUEIRO	R\$ 4,40	R\$ 8,80
2,00	SACHÊS	02 SACHÊS DE MOLHO DE TOMATE, SACHÊ DE NO MÍNIMO 300 G. CLASSIFICAÇÃO/CARACTERÍSTICAS GERAIS: MOLHO DE TOMATE PRONTO, CONTENDO TOMATE, AÇÚCAR, SAL, AMIDO MODIFICADO, ESPESSANTE E CONSERVANTE DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, EMBALADO EM SACHÊS DE 300 GRAMAS APROXIMADAMENTE. SÓDIO MÁXIMO DE 170MG NA PORÇÃO DE 30G. PRAZO MÍNIMO DE VALIDADE: 12 MESES, DATA DE FABRICAÇÃO: ATÉ 90 DIAS.	VAL	R\$ 1,20	R\$ 2,40
1,00	PCT	01 PACOTE DE CAFÉ EM PÓ , HOMOGÊNEO, TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL, COM SELOS DE PUREZA E CATEGORIA DE QUALIDADE (PQC) DA ABIC, EM PLENA VALIDADE. PREDOMINANTEMENTE CAFÉ ARÁBICA; EMBALAGEM A VÁCUO, EM PACOTES DE 250 G (DUZENTOS E CINQUENTA GRAMAS); COM REGISTRO DA DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE ESTAMPADAS NO RÓTULO. VALIDADE REMANESCENTE DE NO MÍNIMO 12 MESES CONTADOS DA DATA DE ENTREGA PELO FORNECEDOR.	PACAEMBU	R\$ 8,40	R\$ 8,40
1,00	UNID	01 UNID. - FARINHA DE MILHO AMARELA PACOTE DE 1KG , TIPO I, CLASSE AMARELA, GRUPO SECA, SUBGRUPO BIJUZADA E ISENTA DE SUJIDADES. O PRODUTO NÃO PODERÁ ESTAR RANÇOSO OU ÚMIDO, APRESENTANDO UMIDADE MÁXIMA DE 15% P/P.	SINHA	R\$ 2,53	R\$ 2,53

FONE: (19) 98145-6550 / (19) 3647-1567

E-MAIL: LICITACOESTSALE@GMAIL.COM

O PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA É DE **60 (SESSENTA) DIAS CORRIDOS**.

PRAZO DE ENTREGA: CONFORME O EDITAL.

LOCAL DE ENTREGA: CONFORME O EDITAL.

PRAZO DE PAGAMENTO: CONFORME O EDITAL.

DECLARO QUE OS VALORES OFERTADOS CONTEMPLAM TODOS OS CUSTOS DIRETOS E INDIRETOS INCORRIDOS NA DATA DA APRESENTAÇÃO DESTA PROPOSTA, INCLUINDO, ENTRE OUTROS: TRIBUTOS, ENCARGOS SOCIAIS, MATERIAL, DESPESAS ADMINISTRATIVAS, SEGURO, FRETE E LUCRO. DEMAIS CONDIÇÕES: DE ACORDO COM O EDITAL E SEUS ANEXOS.

JEFERSON LUIS

KOSSAR:37713438874

JEFERSON LUIS KOSSAR

PROPRIETÁRIO

CPF: 377.134.388-74

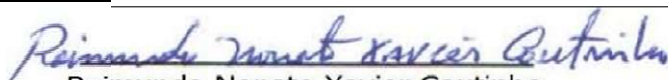
ASSINADO DIGITALMENTE

Assinado de forma digital por
JEFERSON LUIS KOSSAR:37713438874
Dados: 2024.05.21 08:56:19 -03'00'

ITOBI/SP 21 DE MAIO DE 2024

SAL REFINADO GARÇA

COMPOSIÇÃO QUÍMICA				RANULOMETRIA			
ANÁLIS		UNIDADE	MÍNIMO	MÁXIMO	Peneira N°	Abertura (mm)	Especif. Máxima(%)
Umidade (H2O)		%	-	0,200			
Insolúveis (RI)		%	-	0,060	-	-	-
Cálcio (Ca² +)		%	-	0,070	18	1,000	-
Magnésio (Mg²+)		%	-	0,070	20	0,850	5,00
Sulfato (SO4)		%	-	0,238	30	0,600	-
Cloreto de Sódio (NaCl) BU*		%	98,92	N/A	40	0,425	-
Cloreto de Sódio (NaCl) BS*		%	99,12	N/A	80	0,180	-
Sulfato de Calcio (CaSO4)		%	-	0,339	140	0,105	-
Sulfato de Magnésio (MgSO4)		%	-	0,200	FUNDO (%)		10,0
Cloreto de Magnésio (MgCl2)		%	-	0,237	Método de Análises: Decreto N° 75.697 de 6 de Maio de 1975		
Iodo		ml/kg	15	45			
Ferrocianato de Sódio		ppm	-	5			
Ph		-	-	6,9			
Ensaio	Valor de Referência		Norma de Referência				
Forma	Cristais Brancos		Decreto N° 75.697, de 06/05/1975				
Granulação	Uniforme		Decreto N° 75.697, de 06/05/1975				
Odor	Inodoro		Decreto N° 75.697, de 06/05/1975				
Sabor	Salino-Salgado próprio		Decreto N° 75.697, de 06/05/1975				
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS							
Coliforme 45			Isent				
Coliforme Termotoler			Isent				
Salmonela			Isent				
Bactérias Halófilas			Isent				
INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES							
Embalagem			Armazenamento				
Polietileno 30x1 ou 10x1			Área coberta e seca (Umidade relativa do ar máx 75%)				
INGREDIENTE E ADITIVOS							
Cloreto de Sódio (NaCl)							
Iodeto de Potássio(KIO³)							
Antiumectante (Ferrocianeto de Sódio (INS535) (NaFe(NC)6. 0H2O))							
PRODUTO DE GÊNERO ALIMENTÍCIO							
UTILIZAÇÕES DO PRODUTO							
Sal Refinado Com Iodo ideal para: Indústria Alimentícia (cárneos,biscoitos, temperos, queijos, iogurtes, conservas, etc.; Laticínios; Indústria Química.							
PRAZO DE VALIDADE							
2 (D is) anos a partir da data de fabricação							


Raimundo Nonato Xavier Coutinho
CRQ: 15.2.00029
Responsável Técnico



BOLETIM DE ANÁLISES



Nº da Amostra 20_975739

N. DO BOLETIM: 00075885 // 055643 Data de recepção: 19/11/2020

Início de Análise: 30/11/2020 Final de Análise: 04/01/2021

CAMIL ALIMENTOS S.A

CAMIL

Av. das Nações Unidas 8501 - 12º andar - Pinheiros

05425070 SÃO PAULO

SÃO PAULO

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

(Amostragem realizada pelo cliente):

AMOSTRA Sardinha Em Oleo -

Data de Fabricação: 10/2020

Lote: 288

Data de Recebimento: 19/11/2020

Data de Validade: 10/2024

Fornecedor: Coqueiro

Outros dados: Unidade: Navegantes

Coletado por: Cliente

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensaio	Resultado	Unidades	Método
ENSAIOS FÍSICO-QUÍMICOS:			
Pesquisa de Matérias Estranhas - RDC 14/2014			PEQ14-01
Mat. Estranhas Indi. de Falhas Boas Práticas			PEQ14-01
Matérias estranhas macroscópicas	AUSÊNCIA	em 50g	PEQ21-01
Matérias estranhas microscópicas	AUSÊNCIA	em 50g	PEQ21-01
Fragmentos de insetos	0	em 50g	PEQ21-01
Insetos inteiros mortos	0	em 50g	PEQ21-01
Ácaros mortos	0	em 50g	PEQ21-01
Bárbulas	0	em 50g	PEQ21-01
Outras matérias estranhas microscópicas	AUSÊNCIA	em 50g	PEQ21-01
Mat. Estranhas Indi. de Riscos à Saúde Humana			PEQ14-01
Matérias estranhas macroscópicas	AUSÊNCIA	em 50g	PEQ21-01
Matérias estranhas microscópicas	AUSÊNCIA	em 50g	PEQ21-01
Outras matérias estranhas microscópicas	AUSÊNCIA	em 50g	PEQ21-01
Fragmentos de pelo roedor	0	em 50g	PEQ21-01
Partes Indesejáveis ou Impurezas	0	em 50g	PEQ21-01
Areia ou Cinzas Insolúveis em Ácido (HCl 10%)	0.07	%	PEQ13-01

SÃO PAULO, 8 de Janeiro de 2021

GERENTE TÉCNICO

Ass: MATHEUS DE SOUZA BARBOSA

Método: PEQ13-01:Gravimetria- PEQ21-01:RDC nº 14, 28/03/2014- PEQ14-01:RDC nº 14, 28/03/2014

BOLETIM DE ANÁLISES



Nº da Amostra 20_975738

N. DO BOLETIM: 00076619 // 055643 Data de recepção: 19/11/2020

Início de Análise: 28/12/2020 Final de Análise: 11/01/2021

CAMIL ALIMENTOS S.A

CAMIL

Av. das Nações Unidas 8501 - 12º andar - Pinheiros

05425070 SÃO PAULO

SÃO PAULO

IDENTIFICAÇÃO DA AMOSTRA:

(Amostragem realizada pelo cliente):

AMOSTRA Sardinha Em Oleo -

Data da Amostragem: 19/11/2020

Data de Fabricação: 10/2020

Lote: 288

Data de Recebimento: 19/11/2020

Data de Validade: 10/2024

Fornecedor: Coqueiro

Outros dados: Unidade: Navegantes

Coletado por: Cliente

RESULTADOS ANALÍTICOS:

Ensaios	Resultado	Unidades	Método
ENSAIOS MICROBIOLÓGICOS:			
Pesquisa Microorganismos Aeróbios Mesófilos	NEGATIVO		IN 62:2003
Pesquisa Microorganismos Anaeróbios Termófilos	NEGATIVO		IN 62:2003

SÃO PAULO, 11 de Janeiro de 2021

GERENTE TÉCNICO

Ass: MATHEUS DE SOUZA BARBOSA

Método: IN 62:2003:IN-62:2003