

Santana de Parnaíba, 16 de Dezembro de 2024.

Att. Sra. Cleusa Carvalho

Secretária Municipal de Compras e Licitações

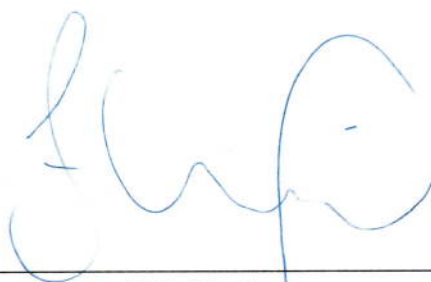
Ref.: Análise de Amostras - PE 111/2024 - Fornecimento parcelado de CESTAS BÁSICAS

Prezada Senhora,

Venho por meio desta informar que no dia 16/12/2024, às 10h00, no Centro Administrativo Bandeirantes, situado na Estrada Marechal Mascarenhas de Moraes, 1283 - Sítio do Morro - Santana de Parnaíba, ocorreu a sessão pública de análise de amostras do pregão eletrônico 111/2024, o qual resultou no seguinte parecer técnico:

EMPRESA: JV ALIMENTOS LTDA CNPJ: 05.471.234/0001-30					
ITEM	QTDE	PRODUTO	UNID. MEDIDA	MARCA FABRICANTE	SITUAÇÃO
		Empresa JV Lote 01: cestas básicas- Aprovado			

A análise individual das amostras segue anexo.



Fabio Mendonça
Secretário Municipal de Desenvolvimento Social



AVALIAÇÃO DE AMOSTRAS - PE 111/2024 - Processo Administrativo 240.912.037.323.400/2024

- Q = NOTA ATRIBUÍDA PARA A QUALIDADE DO PRODUTO;
- D = NOTA ATRIBUÍDA PARA A DEGUSTAÇÃO;
- R = NOTA ATRIBUÍDA À RENTABILIDADE;
- EMB = NOTA ATRIBUÍDA À EMBALAGEM;
- COMP= NOTA ATRIBUÍDA À COMPOSIÇÃO;

Item	Marca	Empresa	Q	D	R	Emb.	Comp.	(A) Aprovado (R) Reprovado	OBS
1.1	Arroz Solito	JV Alimentos	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.1	Feijão Tio Jota	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.1	Oleo Cocamar	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.1	Farinha de mandioca Yka	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.1	Biscoito Bauducco	JV Alimento	sim	N/A	N/A	sim	sim	A	
1.1	Molho Predilecta	JV Alimento	sim	N/A	N/A	sim	sim	A	
1.2	Açúcar Caravelas	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.2	Goiabada Xavante	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.2	Neilar	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.3	Café brasileiro	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.3	Sardinha Pescador	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.3	Tempero Natari	JV Alimento	sim	sim	sim	sim	sim	A	
1.3	Macarrão	JV	sim	sim	sim	sim	sim	A	

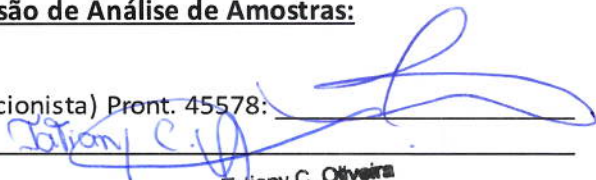


	Jóia	Alimento							
--	------	----------	--	--	--	--	--	--	--

Comissão de Análise de Amostras:

Marcela Vitoria Figueiredo Rezende-(Nutricionista) Pront. 45578: _____

Tatiany Campos de Oliveira- Pront. 29936: _____


Tatiany C. Oliveira
Prontuário 29.936
Compras - Coordenadora
SMDS

Sem mais,
Atenciosamente



FICHA TECNICA - ARROZ SOLITO VITABON T1 5kg

CÓD.: ICQ040 - 009
ABRANGÊNCIA: Processo CQ



Fabricante/ Fornecedor		
Brasília Alimentos Ltda.		
Rua Angelo Zaia, 1465, Distrito Industrial – Santa Cruz do Rio Pardo / SP – CEP: 18.911-018		
Fone: (14) 3332-1866	Site: www.solito.com.br	E-mail: brasilia@solito.com.br
Serviço de Atendimento ao Consumidor 0800-704-1866 – sac@solito.com.br		
CNPJ: 56.809.338/0001-43	Inscrição Estadual: 612.000.646.114	Inscrição Municipal: 207/2003

Especificações Técnicas		
Produto: Arroz Beneficiado Tipo 1		
Nome Científico: Oryza Sativa L. – Variedade: Agulhinha comum		
Grupo: Beneficiado – Subgrupo: Polido – Classe: Longo Fino – Tipo: 1 (um)		
Umidade: Máximo 14,00%		
Total Máximo de grãos quebrados: 7,50%		
Marca Comercial: ARROZ SOLITO VITABON T1		
CÓDIGO COMERCIAL:		
Fardo com	06 pacotes de 5kg	000031
PRODUTO DISPENSADO DE REGISTRO JUNTO AO SISTEMA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (SNVS), CONFORME RESOLUÇÃO RDC 843 e IN 281, AMBAS de 22/02/2024.		

Condições de Armazenagem e Estabilidade	
Validade: 09 meses após a data de fabricação	
Condições de Armazenagem: Armazenar em local seco e arejado, sobre paletes em forma de blocos, afastados das paredes e longe de produtos de limpeza.	

Embalagens				
Embalagem Primária Filme técnico PELB - laminado	Pacotes 5kg	EAN 7896062699985	Dimensões (cm)	Largura 24
				Comprimento 35
				Espessura 08
Embalagem Secundária Filme técnico liso e transparente	Fardo de 30kg	DUN 17896062699982	Dimensões (cm)	Largura 36
				Comprimento 57
				Espessura 19

FICHA TECNICA - ARROZ SOLITO VITABON T1 5kg

CÓD.: ICQ040 - 009

ABRANGÊNCIA: Processo CQ

Brasília
Alimentos

Informação Nutricional



INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porções por embalagem: 100

Porção: 50 g (1/4 de xícara de chá)

	100 g**	50 g	% VD*
Valor energético (kcal)	128	176	9
Carboidratos (g)	27	38	13
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,4	4	8
Gorduras totais (g)	1,3	0,7	1
Gorduras saturadas (g)	0	0,2	1
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	0	0,9	4
Sódio (mg)	0	8	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

**No alimento pronto para o consumo.

Informações Adicionais

ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA

NÃO CONTÉM GLÚTEN



A Solito Alimentos participa da PNRS (Política Nacional de Resíduos Sólidos) cumprindo com sua meta anual de reciclagem com o programa de Logística Reversa representado pelo selo EUReciclo.

A Solito se preocupa e contribui com o meio ambiente e com o descarte correto das embalagens de seus produtos.

Para nós, uma grande atitude. Para o meio ambiente: uma conquista. Para a sociedade: um futuro melhor.

Responsável Técnico

Samuel Vieira – CFTA 28083961809

03/09/2024

Página 2/2

Elaborador: RENATA

Revisor: SAMUEL

Aprovador: RENATA

a) Identidade do Produto:

Nome: Feijão Comum

Marca: Tio Jota

Lote: 32

Classificação/ Grupo/ tipo: I Feijão Comum, Classe Carioca, Tipo 1.

Declaramos que o produto a ser entregue será sempre da safra corrente.

b) Identidade do proponente:

VERA CRUZ COM. DE CEREAIS EIRELI - EPP

CNPJ 27.286.032/0001-51

Rua Prof. Eurípedes Simões de Paula, 535, Brás

São Paulo/SP - CEP: 03006-010 / Fone: (11) 3326-6458

c) Identificação da empresa fabricante/ empacotadora:

VERA CRUZ COM. DE CEREAIS EIRELI - EPP

CNPJ 27.286.032/0001-51

Rua Prof. Eurípedes Simões de Paula, 535, Brás

São Paulo/SP - CEP: 03006-010 / Fone: (11) 3326-6458

d) Prazo de validade:

180 dias da data do empacotamento

e) Informação Nutricional

Informação Nutricional		
Feijão Carioca	Porção de 60g (1/4 de xícara de chá)	
Quantidade por porção		% VD*
Valor Energético	200 ✓	10% ✓
Carboidratos	32g ✓	11% ✓
Proteínas	14g ✓	19% ✓
Gorduras Totais	0g ✓	0% ✓
Gorduras Saturadas	0g ✓	0% ✓
Gorduras Trans	0g ✓	** ✓
Fibra Alimentar	16g ✓	64% ✓
Cálcio	62mg	6%
Ferro	4mg	26%
Sódio	0mg ✓	0% ✓

* Valores Diários de referência 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. *

Fonte de dados: Embalagem fornecida pelo interessado.



f) Condições de armazenamento:

Conservar em local seco e arejado, isento de mofo e insetos infestadores de cereais.

g) Empilhamento máximo:

Para armazenamento: 3 m de altura, coberto sobre apoio de palhetes.

Para transporte: 1,5 m de altura

h) Embalagem:

Declaramos que as embalagens primária e secundária em que será entregue o produto estarão de acordo com as especificações exigidas pela resolução – RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 (ANVISA).

i) Rotulagem:

Declaramos que nos rótulos das embalagens primária e secundária do produto constarão todas as informações solicitadas pela resolução – RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 (ANVISA).

j) Informações sobre o responsável técnico pela fabricação do produto:



Téc. Agr. José Durval Egalla
Classificador
Reg. CGC nº 2304

São Paulo - SP, 21 de Setembro de 2018.



À PREFEITURA MUNICIPAL DE SANTANA DE PARNAÍBA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 111/2024

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 240.912.037.323.400/2024

OBJETO: Registro de Preços para o fornecimento parcelado de cestas básicas para distribuição a munícipes carentes, em atendimento ao Fundo Municipal de Assistência Social - vinculado a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.

A/C: Pregoeira Aldine Sodré REF. PE nº 111/2024 - PROC. ADM. nº 240912037323400/2024

Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba Centro Administrativo Bandeirantes Secretaria Municipal de Compras e Licitações Endereço: Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, 1283 - 2º Andar Sítio do Morro - Santana de Parnaíba/SP CEP: 06517-520

PROTOCOLO DE AMOSTRA E DOCUMENTOS TÉCNICOS

A empresa JV ALIMENTOS LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 05.471.234/0001-30, sediada na Rua Manoel de Ávila, 224, Maranhão, São Paulo/SP, CEP 03072-030 conforme relacionado abaixo.

• DAS AMOSTRAS

ITEM	QTDE	ESPECIFICAÇÃO	UN. MEDIDA	MARCA
1	1	CESTA BÁSICA para distribuição a munícipes carentes, compostas pelos itens detalhados abaixo.	CESTA	JV ALIMENTOS
ITEM	QTDE	ESPECIFICAÇÃO	UN. MEDIDA	MARCA
1.1	2	Açúcar refinado, especial.	Pacote	CARAVELAS
1.2	2	Arroz branco, longo fino, tipo 1.	Pacote	SOLITO
1.3	1	Biscoito doce, de maisena.	Pacote	BAUDUCCO
1.4	1	Café em pó: homogêneo, torrado e moído.	Pacote	CAFÉ BRASILEIRO
1.5	1	Doce goiabada tradicional.	Pacote	XAVANTE
1.6	2	Extrato de tomate.	Unidade	PREDILECTA
1.7	1	Farinha de mandioca, em flocos ou tipo biju.	Pacote	YKA
1.8	4	Feijão carioca, tipo 1.	Pacote	TIO JOTA
1.9	1 Unid de cada sabor	Gelatina em pó com sabores: Limão, abacaxi, framboesa e morango.	Unidade	NEILAR
1.10	4	Macarrão com ovos, tipo espaguete	Pacote	JOIA
1.11	2	Óleo de soja, refinado.	Pet	COCAMAR
1.12	2	Sardinha em lata.	Unidade	PESCADOR
1.13	1	Tempero Completo.	Pacote	NATARI
1.14	1	Caixa de papelão reforçada com Protec Box.	Unidade	ARTIVINCO

• DAS FICHAS TÉCNICAS

- Fichas técnicas de todos os produtos ofertados.

DATA: 12 / 12 / 2024

RECEBIDO POR: Aldine

CPF/RG: 29528

JV Alimentos Ltda

CNPJ MF nº 05.471.234/0001-30

Insc. Est. nº 143.337.328.118

Fone: (11) 2227-1057 / 2091-5440

Rua Manuel de Ávila, 224

Bairro Maranhão/Tatuapé - SP

contato@jvalimentos.com.br

www.jvalimentos.com.br

ETP/FOL-0008 V.25 - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE PRODUTO
Óleo de Soja Refinado Cocamar**1. DESCRIÇÃO**

Produto obtido a partir do refino do óleo de soja, através de processos tecnológicos adequados.

1.1. FABRICANTE

Produzido e envasado por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0009-12

Distribuído por:
Cocamar Cooperativa Agroindustrial
Estrada Oswaldo de Moraes Corrêa, 1000 - CEP 87065-590 - Maringá - PR - Brasil
Fone/Fax: +55 44 3221-3209
CNPJ: 79.114.450/0009-12

1.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Fabiana Cristina Batistela
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 9201992 - IX Região

1.3. REGISTRO DO PRODUTO

Produto dispensado de registro no MAPA e na ANVISA.

2. COMPOSIÇÃO

Óleo vegetal de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium* sp), antioxidantes: TBHQ (terc-butilhidroquinona) e ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA.**

Ingrediente	Composição (% em massa)
Óleo de Soja Refinado	100%
Antioxidante TBHQ	200 ppm
Antioxidante Ácido Cítrico	200 ppm

3. UTILIZAÇÃO

Utilizado na preparação de alimento humano.

4. CARACTERÍSTICAS**4.1. TABELA NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL - Porção de 13 mL (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	108 kcal = 454 kJ	5
Carboidratos	0 g	0
Proteínas	0 g	0

Gorduras totais	12 g das quais ✓	22 ✱
Gorduras saturadas	2,0 g ✓	9 ✱
Gorduras <i>trans</i>	0 g	**
Gorduras monoinsaturadas	3,0 g ✓	** ✱
Gorduras poli-insaturadas	7,0 g ✓	** ✱
Colesterol	0 mg	0
Fibra alimentar	0 g	0
Sódio	0 mg	0
Vitamina E	4,6 mg ✓	46 ✱

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

4.2. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Característica	Especificação	Método de análise
Sabões (ppm de oleato de sódio)	Máx. 10,0	MAL/FOL-0064
Acidez Livre (em % de ácido oléico)	Máx. 0,10	MAL/FOL-0063
Umidade e Matéria volátil (%)	Máx. 0,10	MAL/FOL-0062
Índice de Saponificação (mg KOH/g)	192 ± 3	Laudo Externo
Índice de Iodo (Wijs)	131,5 ± 7,5	Laudo Externo
Índice de Peróxidos (mEq/kg)	Máx. 2,50	MAL/FOL-0069
Impurezas Insolúveis (%)	Máx. 0,05	MAL/FOL-0079
Ponto de Fumaça (°C)	Mín. 210	MAL/FOL-0077
Densidade a 20°C (g/mL)	0,9187	MAL/FOL-0267
Perfil de Ácidos Graxos	Conforme IN 49/06	Laudo Externo
Contaminantes inorgânicos (mg/kg)	Conforme RDC 42/13	Laudo Externo
Arsênio (mg/kg)	Máx. 0,10	Laudo Externo
Chumbo (mg/kg)	Máx. 0,10	Laudo Externo
Cobre (mg/kg)	Máx. 0,10	Laudo Externo

4.3. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Não se aplica, pois, óleos vegetais refinados têm atividade de água (umidade) muito baixa, insuficiente para desenvolvimento de microrganismos. Óleos vegetais não são mencionados como alimento que obrigatoriamente devem estar sujeitos a Controles Microbiológicos, de acordo com a portaria 451/97, do Ministério da Saúde (item 7) e de acordo com a Resolução RDC nº 331 de 23 de Dezembro de 2019 e Instrução Normativa nº 60 de 23 de Dezembro de 2019, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

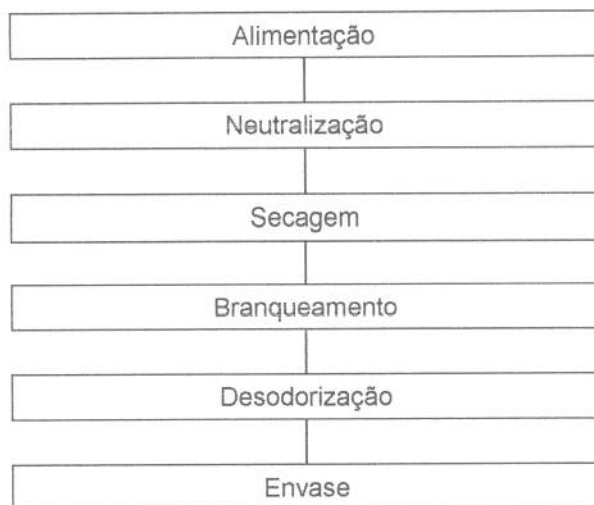
4.4. CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Característica	Especificação	Método de análise
Odor	Característico	MAL/FOL-0251
Cor (Vermelho em Lovibond 5¼)	Máx. 1,5	MAL/FOL-0066
Paladar	Característico	MAL/FOL-0251

4.5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS E MACROSCÓPICAS

Ausência de material prejudicial à saúde humana, de acordo com a resolução da ANVISA, RDC nº 14/14. Isenção de contaminação microbiológica que possam causar danos ao consumidor, segundo RDC nº 12/01.

4.6. FLUXOGRAMA DO PROCESSO



5. EMBALAGEM

Produto é comercializado nas seguintes embalagens: frasco PET 900 mL, lata 18L, frasco PET 18L e a granel.

5.1. PESOS

Característica	PET 900 mL	Lata 18L	Pet 18L
Peso líquido (Média de envase) (g)	828	16536,6	16536,6
Embalagem primária (PET + tampa na cor vermelha de polietileno + rótulo) (g)	18	957	480
Peso bruto (g)	846	17493,6	17016,6
Quantidade	20	Não aplicável	Não aplicável
Embalagem secundária (g)	263	Não aplicável	Não aplicável
Peso bruto total (g)	17183	Não aplicável	Não aplicável

5.2. EMBALAGEM PRIMÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras, informações nutricionais e dados da empresa.

Característica	PET 900 mL	Lata 18L	Pet 18L
Dimensões (C x L x A em mm)	73,7 x 73,7 x 262	238 x 238 x 347	240 x 250 x 410
Material	Polietileno	Folha de Flandres	Polietileno
Código de barras	789.700.101.001.4	789.700.101.016.8	789.700.101.091.5

5.3. EMBALAGEM SECUNDÁRIA

Devem constar as informações: marca, nome e conteúdo do produto, data de validade, lote de produção, código de barras e dados da empresa.

Característica	PET 900 mL	Lata 18L	Pet 18L
----------------	------------	----------	---------

Dimensões (C x L x A em mm)	369 x 295 x 262	Não aplicável	Não aplicável
Material	Papelão Ondulado	Não aplicável	Não aplicável
Código de barras	1.789.700.101.001.1	Não aplicável	Não aplicável
Empilhamento máximo	7	3	3

6. ARMAZENAMENTO

Deve ser mantido em ambiente limpo, seco, arejado e livre de pragas, ao abrigo do calor e da luz intensa. No caso de produtos armazenados a granel, deve ser utilizado tanque de aço inox ou aço carbono revestido em epóxi.

7. VALIDADE

Através do manuseio adequado durante o transporte, descarregamento e armazenamento, o produto terá validade de 12 meses a partir da data de fabricação.

8. TRANSPORTE

Deve ser transportado em meio limpo, seco, ao abrigo do calor e da luz intensa, deve ser protegido para que não ocorram danos. Não deve ser transportado em meio que tenha carregado produtos químicos ou outros produtos de odor desagradável ou que possam contaminá-lo. No caso de transporte de produtos a granel, deve ser utilizado tanque de aço inox ou aço carbono revestido em epóxi.

9. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Resolução ANVISA RDC nº 12/01: Regulamento Técnico sobre Padrões Microbiológicos para Alimentos.
Resolução ANVISA RDC nº 14/14: Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas em Alimentos.
Resolução ANVISA RDC nº 360/03: Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados.
Instrução Normativa MAPA nº 49/06: Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade dos Óleos Vegetais Refinados.
Resolução ANVISA RDC nº 270/05: Regulamento Técnico para Óleos Vegetais, Gorduras Vegetais e Creme Vegetal.
Resolução ANVISA RDC nº 482/99: Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Óleos e Gorduras Vegetais.
Resolução ANVISA RDC nº 42/13: Regulamento Técnico MERCOSUL sobre Limites Máximos de Contaminantes Inorgânicos em Alimentos.

10. CRITÉRIOS ADOTADOS

O produto deve atender as características descritas no item 4.



FICHA TECNICA FARINHA MANDIOCA BIJUSADA

Descrição: Farinha Mandioca bijusada 24x500g.

Marca: Yka

Composição: Produto 100% natural.

Produzido e Comercializado por: T.C. PECINATO DO VALE

CNPJ: 30.264.355/0001-59

Endereço: RUA VEREADOR FLÁVIO CORCINI, 42 – CENTRO

Município: Amaporã/PR CEP: 87.850.000 .

Espec. do Estabelecimento: Fabricação de Farinha de Mandioca e seus Derivados.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 20 porções			
Porção: 50g (1/2 xícara de chá)			
	100g	50g	%VD*
Valor Energético (Kcal)	242	141	7
Carboidratos (g)	53	27	9
Açúcares totais (g)	0	0	0
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	1,1	0,6	1
Gorduras totais (g)	0	0	0
Gorduras saturadas (g)	0	0	0
Gorduras Trans (g)	0	0	0
Fibra alimentar (g)	33	17	66
Sódio (mg)	6	3	0
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
GRUPO	CLASSE	ACIDEZ	TIPO
SECA	FINA	BAIXA	1

Informação nutricional equivalente a 01 xícara de chá.

**GRUPO SECA – CLASSE BRANCA – TIPO 01 – ACIDEZ BAIXA – PESO 500g –
NÃO CONTEM GLUTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER DERIVADOS DE SOJA.**



PRODUTO 100% NATURAL.

Empilhamento Maximo.

- Para armazenamento: 60 fardos todas paletizadas
- Para transporte: 60 fardos de 24x500g.

Validade do produto: 12 meses.

Veículos isentos de sujidades, odor, umidade, e exclusivos para transportes de cargas secas, e protegidos das interpéries.

Condições de armazenamento: Local seco e arejado, sem incidência de luz solar.

PALETIZAÇÃO

PALETIZAÇÃO FARDOS 24X500GR

60 fardos

A:1,70m

L:1,20m

C:1,00m

Características Físico-químicas

Farinha Torrada: Umidade max. 10% , Acidez max.3,0%.

Características Microscópicas: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

PRODUTO 100% NATURAL.

FARINHA, FARELOS E FLOCOS SÃO PROCESSOS DE TRANSFORMAÇÃO QUE CARACTERIZAM O PRODUTO COMO DERIVADO.

Tania Pecinato – Controle de Qualidade.

tania@alimentosyka.com.br / (44) 98818-2792 ou 44 98810 - 6286.

	PANDURATA ALIMENTOS LTDA CNPJ 70.940.994/0052-51 Rua José Antônio Pereira Passos, 899- Extrema – MG – CEP:37640-000	FT.08.07.B.NAC	
	Ficha Técnica de Produto BISCOITO MAIZENA Marca: BAUDUCCO	Revisão: 11	Páginas: 1 de 3

Características Organolépticas:

Biscoitos doces e crocantes com sabor suave maizena.

1. Informações painel principal

• Designação:

BISCOITO MAIZENA → (tamanho mín. 2,0 mm, legível e cor contrastante com o fundo).

• Descrição de Peso:

PESO LÍQ. 9 g → (tamanho mín. 2,5 mm)

PESO LÍQ. 170 g → (tamanho mín. 3,5 mm)

• Declaração aromatizante:

CONTÉM AROMATIZANTE SINTÉTICO IDÊNTICO AO NATURAL → (tamanho mín. 1,0 mm, legível, cor contrastante com o fundo)

• Quando houver ilustração:

FOTO ILUSTRATIVA → (tamanho mínimo 1,0mm - frase deve ser colocada em todos os painéis que contenham ilustração da imagem do produto)

2. Informações painéis secundários

• Unidade fabril:

FABRICADO POR: PANDURATA ALIMENTOS LTDA. RUA JOSÉ ANTÔNIO PEREIRA PASSOS, 899 - EXTREMA – MG – CEP 37640-000 - CNPJ. 70.940.994/0052-51. INDÚSTRIA BRASILEIRA. → (tamanho mínimo 1,0 mm)

ATENÇÃO - para embalagem 9g:

- A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,4 mm DE TAMANHO REAL.
- A FRASE INICIADA COM A PALAVRA "ALÉRGICOS" ATÉ O PONTO FINAL DESTA FRASE, DEVERÁ ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 1,2mm DE TAMANHO REAL.

ATENÇÃO - para embalagem 170g:

- A EXPRESSÃO "CONTÉM GLÚTEN" DEVE ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,2 mm DE TAMANHO REAL.
- A FRASE INICIADA COM A PALAVRA "ALÉRGICOS" ATÉ O PONTO FINAL DESTA FRASE, DEVERÁ ESTAR EM CAIXA ALTA, NEGRITO E COM 2,0mm DE TAMANHO REAL.

• Ingredientes, alergênicos e frase de validade: → (tamanho mínimo 1,0 mm)

INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO, FARINHA DE ROSCA, EXTRATO DE MALTE, SAL, VITAMINAS: B1, B2, NIACINA, B6 E A, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS: BICARBONATO DE AMÔNIO E BICARBONATO DE SÓDIO, AROMATIZANTES E MELHORADOR DE FARINHA: METABISSULFITO DE SÓDIO. **CONTÉM GLÚTEN.** **ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E DE SOJA. **PODE CONTER:** CENTEIO, AVEIA, AMENDOIM, AMÊNDOA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, PISTACHES, GERGELIM, LEITE, NOZES E OVOS. A VALIDADE MENCIONADA REFERE-SE AO PRODUTO AINDA FECHADO, DESDE QUE, CONSERVADO EM LOCAL SECO, FRESCO E INODORO. CONSUMIR LOGO APÓS ABERTO.

• Outras informações:

- Símbolo do SAC



	PANDURATA ALIMENTOS LTDA CNPJ 70.940.994/0052-51 Rua José Antônio Pereira Passos, 899- Extrema – MG – CEP:37640-000	FT.08.07.B.NAC	
	Ficha Técnica de Produto BISCOITO MAIZENA Marca: BAUDUCCO	Revisão: 11	Páginas: 2 de 3

- Box validade:

VÁLIDO ATÉ: → (tamanho mín. 1,5mm)

- Cód. de barras: → (Inserir o código da FT na melhor área, próximo ao cód. de barras com tamanho de 1,0mm, segue exemplo abaixo)

Espaço para o cód. de barras

08.07.B.NAC / 11

3. Informação Nutricional: → (tamanho mín. 1,0mm)

TABELA NUTRICIONAL PARA EMBALAGEM DE 9g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL 9 g (2 unidades)***		
Quantidade por embalagem		% VD (*)
Valor energético	35 kcal = 147 kJ	2 %
Carboidratos	5,7 g	2 %
Proteínas	0,8 g	1 %
Gorduras totais	1,0 g	2 %
Gorduras saturadas	0,5 g	2 %
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0 g	0 %
Sódio	29 mg	1 %
Vitamina B1 (Tiamina)	0,18 mg	15 %
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,20 mg	15 %
Niacina	2,4 mg	15 %
Vitamina B6	0,20 mg	15 %
Vitamina A	90 µg	15 %

* % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. ** Valor Diário não estabelecido. ***Porção de referência de 30 g.

TABELA NUTRICIONAL PARA EMBALAGEM DE 170g

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL Porção 30 g (7 unidades)		
Quantidade por porção		% VD (*)
Valor energético	131	7 %
Carboidratos	22 g	7 %
Proteínas	2,7 g	5 %
Gorduras totais	3,6 g	6 %
Gorduras saturadas	1,2 g	6 %
Gorduras trans	0 g	**
Fibra alimentar	0,9 g	4 %
Sódio	89 mg	4 %
Vitamina B1 (Tiamina)	0,18 mg	15 %
Vitamina B2 (Riboflavina)	0,20 mg	15 %
Niacina	2,4 mg	15 %
Vitamina B6	0,20 mg	15 %
Vitamina A	90 µg	15 %

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

4. Padrões de Microbiologia:

Atende a RDC nº 12 de 02/01/01 ANVISA / MS

5. Padrão Físico-Químico:

Padrões de análises físico-químicas: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado.

	PANDURATA ALIMENTOS LTDA CNPJ 70.940.994/0052-51 Rua José Antônio Pereira Passos, 899- Extrema – MG – CEP:37640-000	FT.08.07.B.NAC	
	Ficha Técnica de Produto BISCOITO MAIZENA Marca: BAUDUCCO	Revisão: 11	Páginas: 3 de 3

6. Prazo de Validade:

12 meses

7. Orientação Quanto à Estocagem:

Armazenar em local seco, fresco e inodoro. Consumir logo após aberto.

8. Dados de Embalagem:

Embalagem e Caixa de Embarque: consultar equipe de Pesquisa & Desenvolvimento para verificação do documento adequado

9. Motivo da Alteração:

- Exclusão do aditivo: pirofosfato de cálcio;
- Alteração no posicionamento dos ingredientes;
- Atualização da lista de alergênicos: exclusão do triticales e inclusão do pistache.

O CC que acompanha este documento é o de Revisão 08.

Data: 05/02/2020

Elaborado por: Assistente de Desenvolvimento

Aprovado por: Gerente de
Desenvolvimento

	PREDILECTA ALIMENTOS LTDA		CÓD: FT380																											
			REVISÃO: 20																											
	FICHA TÉCNICA		EMIÇÃO: 29/03/22																											
			PÁG: 1 DE 2																											
PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE CÓDIGO DO PRODUTO: 0314																														
1. Descrição do produto:		Produto resultante da concentração de frutos maduros.																												
2. Registro no MS:		Isento de registro no MS conforme Resolução - RESOLUÇÃO - RDC n.º 27 de 6 de Agosto de 2010.																												
3. Marca:		Predilecta																												
4. Peso líquido:		140 g																												
5. Composição:		Polpa de tomate, açúcar e sal. NÃO CONTÉM GLÚTEN. ALÉRGICOS: PODE CONTER SOJA E LEITE.																												
6. Informações do Frontal:		AQUI CONTÉM 8 TOMATES (valores aproximados) BAIXO EM AÇÚCARES BAIXO EM VALOR ENERGÉTICO BAIXO EM SÓDIO RENDE 320 g																												
7. Características Organolépticas:		Aspecto: massa mole. Cor: Vermelha. Odor: próprio. Sabor: próprio.																												
8. Características Físico-Químicas:		Brix: 13,0 a 15,0 pH: 3,80 a 4,40																												
9. Informações Nutricionais:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">INFORMAÇÃO NUTRICIONAL</th> </tr> <tr> <th colspan="3">Porção 60 g (3 colheres de sopa)</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Quantidade por porção</th> <th>% VD (*)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Valor energético</td> <td>25 kcal = 105 kJ</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Carboidratos, dos quais</td> <td>5,3 g</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Açúcares</td> <td>4,5 g</td> <td>**</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td>1,0 g</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Fibra Alimentar</td> <td>1,4 g</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Sódio</td> <td>74 mg</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> Não contém quantidades significativa de gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras <i>trans</i>. *% Valores Diários de referência 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. ** Valores diários não estabelecidos.		INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			Porção 60 g (3 colheres de sopa)			Quantidade por porção		% VD (*)	Valor energético	25 kcal = 105 kJ	1	Carboidratos, dos quais	5,3 g	2	Açúcares	4,5 g	**	Proteínas	1,0 g	1	Fibra Alimentar	1,4 g	6	Sódio	74 mg	3
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL																														
Porção 60 g (3 colheres de sopa)																														
Quantidade por porção		% VD (*)																												
Valor energético	25 kcal = 105 kJ	1																												
Carboidratos, dos quais	5,3 g	2																												
Açúcares	4,5 g	**																												
Proteínas	1,0 g	1																												
Fibra Alimentar	1,4 g	6																												
Sódio	74 mg	3																												
10. Características Microbiológicas:		Esterilidade comercial. Item Anexo III ANVISA - RESOLUÇÃO - rdc Nº 331, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 60, DE 21 DE DEZEMBRO DE 2019.																												
ELABORADO POR: Ana Maria Margutti DATA: 25/06/07		REVISADO POR: Ana Maria Margutti DATA: 29/03/22																												
		APROVADO POR: Patrícia Roberta Tosetti DATA: 29/03/22																												

	PREDILECTA ALIMENTOS LTDA		CÓD: FT380
			REVISÃO: 20
	FICHA TÉCNICA		EMIÇÃO: 29/03/22
			PÁG: 2 DE 2
PRODUTO: EXTRATO DE TOMATE CÓDIGO DO PRODUTO: 0314			
11. Prazo de Validade: 18 meses			
12. Conservação: Manter em local seco e arejado. Após aberto retirar da embalagem, colocar em recipiente com tampa e conservar em geladeira (3°C a 8°C) no máximo por 07 dias, respeitando o prazo de validade. Validade e lote: vide embalagem.			
13. Embalagem: Primária: Filme de PET, TINTA, adesivo, PET metalizado, ADESIVO e coextrusado de alta barreira. Secundária: Caixa de papelão ondulado, tipo BC.			
14. Rotulagem: Filme impresso em retogravura de acordo com a RDC 360 e 359.			
15. Encaixotamento e estocagem:	Unidades por caixa	48	
	Medida da caixa	376 x 220 x 145 mm	
	Peso Bruto	8,780 kg	
	EAN	789629230314-0	
	DUN	1789629230314-7	
16. Condições de armazenamento: O produto deve ser mantido à temperatura ambiente, em local seco e fresco.			
17. Fabricado por: Predilecta Alimentos Ltda. CNPJ: 62.546.387/0001-33 Via Predilecta, 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP CEP: 15999-800 Indústria Brasileira			
18. Distribuído por: Predilecta Alimentos Ltda. CNPJ: 62.546.387/0001-33 Via Predilecta, 50 - São Lourenço do Turvo - Matão/SP CEP: 15999-800 Indústria Brasileira			
 Responsável Técnico: Patricia Roberta Tosetti CRQ: 04483709 – IV Região Técnico em Química – Líder de Qualidade PREDILECTA ALIMENTOS LTDA Via Predilecta, nº 50 – São Lourenço do Turvo – Matão/SP. Caixa Postal nº193 – CEP 15999-800 - Tel/Fax: (16) 3383 4160 CNPJ 62.546.387/0001-33. Inscrição estadual 441.021.497.111 E-mail: qualidade@predilecta.com.br			
ELABORADO POR: Ana Maria Margutti		REVISADO POR: Ana Maria Margutti	
DATA: 25/06/07		DATA: 29/03/22	
		APROVADO POR: Patrícia Roberta Tosetti	
		DATA: 29/03/22	



COLOMBO
AGROINDÚSTRIA

COLOMBO AGROINDÚSTRIA S/A
Estrada Ariranha a Catanduva, S/N - Fazenda Bela Vista
Bairro Moreira - Ariranha/SP - CEP 15060-000
Fone: 17.3576.9000
CNPJ: 44.330.975/0001-53 - IE: 186.000.014/116



FICHA TÉCNICA - 019

Data Emissão: 08/10/2002	Última Revisão: 12/03/2020	VERSÃO: 15	Página: 1 / 3
-----------------------------	-------------------------------	---------------	------------------



Fabricante: COLOMBO AGROINDÚSTRIA S/A
C.N.P.J.: 44.330.975/0001-53

Produto: Açúcar Refinado Especial

Marca: Caravelas®

Ingredientes: Sacarose de Cana-de-Açúcar

*Produto Dispensado de Registro
Conforme Resolução RDC 27/2010.*

CONDIÇÕES ESPECÍFICAS	MÉTODO	ESPECIFICAÇÃO
Polarização	POP LAB 003	mín 99,00 %
Perda por Secagem	POP LAB 020	máx 0,30 %
Cor ICUMSA	POP LAB 006	máx 100 U.I.
Cinzas	POP LAB 004	máx 0,20 %
Pontos Pretos	POP LAB 002	máx 5 n°/100g
Partículas Magnetizáveis	POP LAB 128	≤ 1 mg/kg

QUÍMICO CHEFE RESPONSÁVEL		
Nome:	Carlos Alexandre Tassoni	Assinatura:
CRQ:	04269696	
RG:	21.368.936 SSP/SP	
CPF:	195.391.808-56	



COLOMBO
AGROINDÚSTRIA

COLOMBO AGROINDÚSTRIA S/A
Estrada Airaninha a Catanduva, S/N - Fazenda Bela Vista
Bairro Moreira - Airaninha/SP - CEP 15960-000
Fone: 17 3576 9000
CNPJ: 44.330.975/0001-53 - IE: 186.000.014.116



FICHA TÉCNICA - 019



Data Emissão: 08/10/2002	Última Revisão: 12/03/2020	VERSÃO: 15	Página: 2 / 3
-----------------------------	-------------------------------	---------------	------------------

Produto Acabado	X	Gerência de Vendas	Químico Responsável
Produto em Elaboração			
Matéria-Prima		Cleber José Faria	Carlos Alexandre Tossoni CRQ 04269696

1 - IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

COLOMBO AGROINDÚSTRIA S/A

Fazenda Bela Vista, s/n - Bairro Moreira
Airaninha - São Paulo - CEP 15.960-000

CNPJ: 44.330.975/0001-53
I.E.: 186.000.014.116

2 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Açúcar Refinado Especial obtido pela diluição do Açúcar Cristal Branco, onde o caldo é filtrado através de resinas, sendo em seguida evaporado e concentrado, assegurando assim sua forma.

3 - COMPONENTES DO PRODUTO

Açúcar Cristal Branco (sacarose obtida de cana-de-açúcar).

4 - IDENTIFICAÇÃO DO ELEMENTO HISTOLÓGICO DO AÇÚCAR

Sacarose obtida de *Saccharum officinarum* ou de Beta Alba, L

5 - CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Característica	Método	Especificação
Salmonella sp / 25 g	POP LAB 152	Ausência em 25 gramas
Coliformes a 45° C / g	POP LAB 154	5 NMP/g máximo

6 - CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICA E MACROSCÓPICA

Característica	Método	Especificação
Microscopia e Macroscopia	POP LAB 161	Ausência de matéria estranha microscópica e macroscópica indicativa de risco a saúde humana ou de falhas de boas práticas de fabricação.

7 - CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Característica	Método	Especificação
Aspecto:	POP LAB 178	Sólido amorfo
Cor:		própria do tipo de açúcar
Odor:		característico
Sabor:		doce

8 - VALIDADE

O prazo de validade do produto é de 12 (doze) meses.



COLOMBO
AGROINDÚSTRIA

COLOMBO AGROINDÚSTRIA S/A
Estrada Ararijá a Catanduva, S/N - Fazenda Bela Vista
Bairro Moreira - Ararijá/SP - CEP 13960-000
Fone: 17 3576 9000
CNPJ: 44.330.975/0001-53 - I.E.: 186.000.014.116



FICHA TÉCNICA - 019



Data Emissão: 08/10/2002	Última Revisão: 12/03/2020	VERSÃO: 15	Página: 3 / 3
-----------------------------	-------------------------------	---------------	------------------

Produto Acabado	X	Gerência de Vendas	Químico Responsável
Produto em Elaboração			
Matéria-Prima		Cleber José Faria	Carlos Alexandre Tossoni CRQ 04269696

9 - PESO

Peso da embalagem (unitário embalagem polietileno)	: 1.005 g. - Embalagem vazia	= 5 g.
Fardo (pacote contendo 10 unidades)	: 10.092 g. - Embalagem vazia	= 42 g.
Peso da embalagem (unitário embalagem polietileno)	: 5.018 g. - Embalagem vazia	= 18 g.
Fardo (pacote contendo 06 unidades)	: 30.208 g. - Embalagem vazia	= 100 g.
Peso da embalagem (unitária)	: 25.065 g. - Embalagem vazia	= 65 g.

10 - CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM

O produto deve ser armazenado em lugar seco e arejado, longe de produtos químicos ou odores fortes.

Empilhamento máximo: 21 fardos de 30 kg.

Empilhamento máximo: 30 fardos de 10 kg.

Empilhamento máximo: 10 sacos de 25 kg.

11 - EMBALAGEM

Unitário: polietileno de baixa densidade, leitoso.

Pacote: papel Kraft natural serrilhado, personalizado, pré-armado.

12 - ROTULAGEM

Unitário: filme impresso com dizeres legais.

Pacote: papel impresso com dizeres legais.

13 - INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 5 g (1 colher de chá)			"Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans, fibras alimentar e sódio".
Quantidade por porção	% VD (*)		
Valor Energético → 20 kcal = 84 kJ	1 %	✓	(*) 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.
Carboidratos → 5,0 g	2 %	✓	
			NÃO CONTÉM GLÚTEN.

14 - TRANSPORTE

Deve ser em carros de carga seca, observadas as condições de higiene e limpeza.

Informações em conformidade com as normas técnicas, legislação e controle da qualidade da Colombo Agroindústria S/A.



GARANTIA DE QUALIDADE

EMIÇÃO: 15/03/22

DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA

REVISÃO:

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GOIABADA TABLETE 300g

CÓDIGO:

MARCA: XAVANTE

PÁGS:1/2

DESCRIÇÃO

GOIABADA É UM PRODUTO RESULTANTE DA CONCENTRAÇÃO DE POLPA DE GOIABA OBTIDA DE GOIABAS SELECIONADAS, COM A ADIÇÃO DE AÇÚCAR CRISTAL, AÇÚCAR LIQUÍDO E ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO

INGREDIENTES

POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR CRISTAL, AÇÚCAR LIQUÍDO E ÁCIDO CÍTRICO

APLICAÇÃO

CONSUMO DIRETO COMO SOBREMESA, RECHEIOS DE BOLOS E BISCOITOS, ETC.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

PORÇÃO DE 40g (UMA FATIA FINA)

NUTRIENTES	QUANTIDADE POR PORÇÃO	% VD
VALOR ENERGÉTICO	124 kcal = 521 kJ	6%
CARBOIDRATOS	31,0g	10%
PROTEÍNAS	0,6 g	1%
GORDURAS TOTAIS	0,0 g	0%
GORDURAS SATURADAS	0,0 g	0%
GORDURAS TRANS	0,0 g	...
FIBRA ALIMENTAR	1,5g	6%
CÁLCIO	QUANT. NÃO SIGNIFICATIVA	0%
FERRO	QUANT. NÃO SIGNIFICATIVA	0%
VITAMINA C	5,8mg	8%

* % VD - VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA COM BASE EM UMA DIETA DE 2.000 kcal OU 8.400 kJ. SEUS VALORES DIÁRIOS PODEM SER MAIORES OU MENORES DEPENDENDO DE SUAS NECESSIDADES ENERGÉTICAS.

ELABORAÇÃO

A GOIABADA XAVANTE É ELABORADA A PARTIR DA SELEÇÃO DE GOIABAS MADURAS, SEM IMPUREZAS, AS QUAIS SÃO TRITURADAS, EM SEGUIDA SOFRE MUMA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA, PARA SEREM DESPOLPADAS (SEPARAÇÃO DA SEMENTE DA POLPA), EM SEGUIDA A POLPA É DESTINADA AO PREPARADOR DE RECEITAS ONDE SE ADICIONA O AÇÚCAR CRISTAL E O ÁCIDO CÍTRICO, EM SEGUIDA A MISTURA É CONCENTRADA À VÁCUO ATÉ ATINGIR O BRIX DESEJÁVEL PARA ENVASE.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

COR - AVERMELHADA PRÓPRIA DO PRODUTO

SABOR: PRÓPRIO DOS INGREDIENTES

ASPECTO: PRÓPRIO DO PRODUTO

ODOR: PRÓPRIO DO PRODUTO

TEXTURA: MASSA HOMOGÊNEA SEMI-DURA, PERMITINDO O CORTE

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

pH : 3,40 A 3,75

BRIX : 75,5% A 78,0 %

CINZAS : 0,32%



GARANTIA DE QUALIDADE

EMIÇÃO: 15/03/15

DOCUMENTO: FICHA TÉCNICA

REVISÃO:

DESCRIÇÃO DO PRODUTO: GOIABADA TABLETE 300g

CÓDIGO:

MARCA: XAVANTE

PÁGS: 2/2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

SALMONELAS EM 25g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - 0 UFC/25g
COLIFORMES A 45 ° C/ g - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10² UFC/g
BOLORES E LEVEDURAS - AUSÊNCIA - CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE - MÁX 10⁴ UFC/g

CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS

MATÉRIAS ESTRANHAS PREJUDICIAIS A SAÚDE - AUSÊNCIA
LARVAS E PARASITAS - AUSÊNCIA
ELEMENTO HISTOLÓGICO DA GOIABA - PRESENTE

EMBALAGEM

EMBALAGEM PRIMÁRIA

FILME LAMINADO DE BOPP + PE OU PET + PE
PESO LÍQUIDO: 300 g

EMBALAGEM SECUNDÁRIA

CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO KRAFT COM 24 UNIDADES
GRAMATURA - 378 g/m²
DIMENSÕES INTERNAS - 295 X 215 X 85 mm

DIZERES DE ROTULAGEM

NOME DO PRODUTO "GOIABADA"
PESO LÍQUIDO : 300 g (TAMANHO DOS CARACTERES ALFA NUMÉRICOS >= 4 mm)
INDÚSTRIA BRASILEIRA, FABRICADO POR IND. E COM. XAVANTE LTDA, CNPJ 08.935.629/0003-05
INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, CÓDIGO DE BARRAS, LOTE, VALIDADE, INGREDIENTES: POLPA DE GOIABA, AÇÚCAR - CONTÉM ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO - " NÃO CONTÉM GLÚTEN ".

ARMAZENAMENTO

ARMAZENAR EM LOCAL FRESCO E SECO
EMPILHAMENTO MÁXIMO : 07 CAMADAS

VALIDADE

VALIDADE : 2 ANOS

EMPRESA

INDÚSTRIA E COMÉRCIO XAVANTE LTDA
RUA ESMAEL COLETTI, 181 - JD ESPERANÇA II - ITÁPOLIS/SP - CEP.:14.900-000 - FONE: (81) 3728-0570
CNPJ: 08.935.629/0003-05 I.E.: 375.027.901.113

RESPONSÁVEL TÉCNICO

NOME: JOSÉ WALDYR DE BRITO MACIEL
CRQ.: 01.302.740 1ª REGIÃO - CREA :5061993450 / SP.
FUNÇÃO: ENGENHEIRO QUÍMICO

.....
ASSINATURA

GELATINA - MORANGO

Cartucho 20 g – Cód. 1548/1420/1110

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Nome do produto: Pó para gelatina sabor artificial de morango

Registro no MS: ISENT0

Marca: NEILAR

Código EAN (barras): 7896706301120 / 7896706302028 / 7896706301519

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.

Endereço: Estrada Boa Esperança – Bairro Fundo Canoas – CEP 89163-443 - Rio do Sul - SC

CNPJ 80.996.556/0001-19

Telefone: (47) 3525-8300

INDÚSTRIA BRASILEIRA**LEGISLAÇÕES RELACIONADAS****RDC 724/2022** - Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.**IN 161/2022** - Padrões microbiológicos dos alimentos.**RDC 727/2022** - Rotulagem de Alimentos Embalados.**RDC 429/2020** - Rotulagem nutricional dos alimentos embalados.**IN 75/2020** - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.**RDC 719/2022** - Requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.**RDC 623/2022** - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.**COMPOSIÇÃO****Ingredientes:** açúcar, gelatina em pó, sal, vitamina C, reguladores de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, edulcorantes artificiais aspartame, acesulfame de potássio e ciclamato de sódio, aromatizante e corantes artificiais bordeaux S e amarelo crepúsculo FCF. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.****MODO DE PREPARO**

Misture o conteúdo deste pacote (20g) em 250 ml de água fervente, mexendo bem até dissolver. Despeje mais 250 ml de água fria ou gelada. Coloque em forminhas e leve a geladeira até tomar consistência.

Rendimento: 4 a 5 porções de 100 g de Gelatina (sobremesa pronta).**CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO****Características sensoriais**

Aspecto: característico

Sabor: próprio

Cor: própria

Características microbiológicas:Escherichia coli/g: Máx 10² – **Conforme**Salmonella/25g: Ausente - **Conforme****Características microscópicas:**Limites de tolerância para ácaros mortos: máx de 5 na alíquota de alimento analisada, com as recomendações das metodologias – **Conforme**Areia: Max 1,5% de areia ou cinzas insolúveis em ácido- **Conforme**

GELATINA - MORANGO

Cartucho 20 g – Cód. 1548/1420/1110

NEILAR

ARMAZENAGEM

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, mantido em sua embalagem original.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção: 5 g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	14	17	1
Carboidratos (g)	2,3	2,8	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,6	
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,6	5
Proteínas (g)	1,2	1,5	3
Sódio (mg)	77	93	5
Vitamina C (mg)	13	15	15
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para consumo.			

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

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

GELATINA - MORANGO

Cartucho 20 g – Cód. 1548/1420/1110



EMBALAGEM

Primária: saco de polietileno com 20 g de produto em pó.

Secundária: caixa de papel cartonado contendo os dizeres de rotulagem.

Transporte: caixas de papelão kraft contendo 48 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 56 - conjunto 6 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 28 - conjunto 12 x 20g

PRAZO DE VALIDADE

Validade: 18 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Engenheiro Químico

Conselho Regional: CRQ/SC n.º 13300075

Eng. Jorge Luiz Blosfeld

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Pó para o preparo de gelatina sabor artificial de limão
Registro no MS: ISENT0
Marca: NEILAR
Código EAN (barras): 7896706301137 / 7896706301526 / 7896706302035

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Endereço: Estrada Boa Esperança – Bairro Fundo Canoas – CEP 89163-443 - Rio do Sul - SC
CNPJ 80.996.556/0001-19
Telefone: (47) 3525-8300
INDÚSTRIA BRASILEIRA

LEGISLAÇÕES RELACIONADAS

RDC 724/2022 - Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
IN 161/2022 - Padrões microbiológicos dos alimentos.
RDC 727/2022 - Rotulagem de Alimentos Embalados.
RDC 429/2020 - Rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
IN 75/2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
RDC 719/2022 - Requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.
RDC 623/2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

COMPOSIÇÃO

Ingrediente: açúcar, gelatina em pó, sal, vitamina C, reguladores de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, edulcorantes artificiais aspartame, acessulfame de potássio e ciclamato de sódio, aromatizante e corantes tartrazina e azul brilhante FCF. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.**

MODO DE PREPARO

Misture o conteúdo deste pacote (20g) em 250 ml de água fervente, mexendo bem até dissolver. Despeje mais 250 ml de água fria ou gelada. Coloque em forminhas e leve a geladeira até tomar consistência.
Rendimento: 4 a 5 porções de 100 g de Gelatina (sobremesa pronta).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**Características sensoriais**

Aspecto: característico
Sabor: próprio
Cor: própria

Características microbiológicas:

Escherichia coli/g: Máx 10² – **Conforme**
Salmonella/25g: Ausente - **Conforme**

Características microscópicas:

Limites de tolerância para ácaros mortos: máx de 5 na alíquota de alimento analisada, com as recomendações das metodologias - **Conforme**

ARMAZENAGEM

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, mantido em sua embalagem original.

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção: 5 g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	14	17	1
Carboidratos (g)	2,3	2,8	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,6	
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,6	5
Proteínas (g)	1,2	1,5	3
Sódio (mg)	77	93	5
Vitamina C (mg)	13	15	15
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para consumo.			

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

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

GELATINA - LIMÃO

Cartucho 20g – Cód. 1546-1419-1109



EMBALAGEM

Primária: saco de polietileno com 20 g de produto em pó.

Secundária: caixa de papel cartonado contendo os dizeres de rotulagem.

Transporte: caixas de papelão kraft contendo 48 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 56 - conjunto 6 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 28 - conjunto 12 x 20g

PRAZO DE VALIDADE

Validade: 18 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Engenheiro Químico

Conselho Regional: CRQ/SC n.º 13300075

Eng. Jorge Luiz Blosfeld

GELATINA - FRAMBOESA

Cartucho 20g – Cód. 1545-1418-1111

NEILAR

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Nome do produto: Pó para o preparo de gelatina sabor artificial de framboesa
Registro no MS: ISENTO
Marca: NEILAR
Código EAN (barras): 7896706301151 / 7896706301540 / 7896706302059

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Endereço: Estrada Boa Esperança – Bairro Fundo Canoas – CEP 89163-443 - Rio do Sul - SC
CNPJ 80.996.556/0001-19
Telefone: (47) 3525-8300
INDÚSTRIA BRASILEIRA

LEGISLAÇÕES RELACIONADAS

RDC 724/2022 - Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
IN 161/2022 - Padrões microbiológicos dos alimentos.
RDC 727/2022 - Rotulagem de Alimentos Embalados.
RDC 429/2020 - Rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
IN 75/2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
RDC 719/2022 - Requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.
RDC 623/2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

COMPOSIÇÃO

Ingrediente: açúcar, gelatina em pó, sal, vitamina C, reguladores de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, edulcorantes artificiais aspartame, acessulfame de potássio e ciclamato de sódio, aromatizante e corantes bordeaux S e azul brilhante FCF. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.**

MODO DE PREPARO

Misture o conteúdo deste pacote (20g) em 250 ml de água fervente, mexendo bem até dissolver. Despeje mais 250 ml de água fria ou gelada. Coloque em forminhas e leve a geladeira até tomar consistência.
Rendimento: 4 a 5 porções de 100 g de Gelatina (sobremesa pronta).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

Características sensoriais

Aspecto: característico
Sabor: próprio
Cor: própria

Características microbiológicas:

Escherichia coli/g: Máx 10² – **Conforme**
Salmonella/25g: Ausente – **Conforme**

Características microscópicas:

Limites de tolerância para ácaros mortos: máx de 5 na alíquota de alimento analisada, com as recomendações das metodologias – **Conforme**

ARMAZENAGEM

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, mantido em sua embalagem original.

GELATINA - FRAMBOESA

Cartucho 20g – Cód. 1545-1418-1111

NEILAR

INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção: 5 g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	14	17	1
Carboidratos (g)	2,3	2,8	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,6	
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,6	5
Proteínas (g)	1,2	1,5	3
Sódio (mg)	77	93	5
Vitamina C (mg)	13	15	15
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para consumo.			

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

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

GELATINA - FRAMBOESA

Cartucho 20g – Cód. 1545-1418-1111



EMBALAGEM

Primária: saco de polietileno com 20 g de produto em pó.

Secundária: caixa de papel cartonado contendo os dizeres de rotulagem.

Transporte: caixas de papelão kraft contendo 48 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 56 - conjunto 6 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 28 - conjunto 12 x 20g

PRAZO DE VALIDADE

Validade: 18 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Engenheiro Químico

Conselho Regional: CRQ/SC n.º 13300075

Eng. Jorge Luiz Blosfeld

GELATINA - ABACAXI

Cartucho 20g– Cód. 1541-1417-1108

**IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO**

Nome do produto: Pó para o preparo de gelatina sabor artificial de abacaxi
Registro no MS: ISENT0
Marca: NEILAR
Código EAN (barras): 7896706301113 / 7896706301502 / 7896706302011

IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

Neilar Indústria e Comércio de Alimentos Ltda.
Endereço: Estrada Boa Esperança – Bairro Fundo Canoas – CEP 89163-443 - Rio do Sul - SC
CNPJ 80.996.556/0001-19
Telefone: (47) 3525-8300
INDÚSTRIA BRASILEIRA

LEGISLAÇÕES RELACIONADAS

RDC 724/2022 - Padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação.
IN 161/2022 - Padrões microbiológicos dos alimentos.
RDC 727/2022 - Rotulagem de Alimentos Embalados.
RDC 429/2020 - Rotulagem nutricional dos alimentos embalados.
IN 75/2020 - Estabelece os requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados.
RDC 719/2022 - Requisitos sanitários das misturas para o preparo de alimentos e dos alimentos prontos para o consumo.
RDC 623/2022 - Dispõe sobre os limites de tolerância para matérias estranhas em alimentos, os princípios gerais para o seu estabelecimento e os métodos de análise para fins de avaliação de conformidade.

COMPOSIÇÃO

Ingrediente: açúcar, gelatina em pó, sal, vitamina C, reguladores de acidez ácido fumárico e citrato de sódio, edulcorantes artificiais aspartame, acessulfame de potássio e ciclamato de sódio, aromatizante e corantes tartrazina e amarelo crepúsculo FCF. **NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM FENILALANINA.**

MODO DE PREPARO

Misture o conteúdo deste pacote (20g) em 250 ml de água fervente, mexendo bem até dissolver. Despeje mais 250 ml de água fria ou gelada. Coloque em forminhas e leve a geladeira até tomar consistência.
Rendimento: 4 a 5 porções de 100 g de Gelatina (sobremesa pronta).

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO**Características sensoriais**

Aspecto: característico
Sabor: próprio
Cor: pó de coloração amarelada

Características microbiológicas:

Escherichia coli/g: Máx 10² – **Conforme**
Salmonella/25g: Ausente – **Conforme**

Características microscópicas:

Limites de tolerância para ácaros mortos: máx de 5 na alíquota de alimento analisada, com as recomendações das metodologias – **Conforme**

ARMAZENAGEM

Armazenar o produto em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores e agentes contaminantes, mantido em sua embalagem original.

GELATINA - ABACAXI

Cartucho 20g- Cód. 1541-1417-1108



INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 4			
Porção: 5 g (1/2 colher de sopa)			
	100 g**	5 g	% VD*
Valor energético (kcal)	14	17	1
Carboidratos (g)	2,3	2,8	1
Açúcares totais (g)	2,1	2,6	
Açúcares adicionados (g)	2,1	2,6	5
Proteínas (g)	1,2	1,5	3
Sódio (mg)	77	93	5
Vitamina C (mg)	13	15	15
Não contém quantidades significativas de gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibras alimentares.			
* Percentual de valores diários fornecidos pela porção.			
** No alimento pronto para consumo.			

DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS

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

GELATINA - ABACAXI

Cartucho 20g— Cód. 1541-1417-1108

**EMBALAGEM****Primária:** Saco de polietileno atóxico com 20 g de produto em pó.**Secundária:** Caixinha de papel cartonado contendo os dizeres de rotulagem.**Transporte:** caixas de papelão kraft contendo 48 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 56 - conjunto 6 x 20g

caixas de papelão kraft contendo 28 - conjunto 12 x 20g

PRAZO DE VALIDADE

Validade: 18 meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem.

RESPONSÁVEL TÉCNICO

Nome: Jorge Luiz Blosfeld

Engenheiro Químico

Conselho Regional: CRQ/SC n.º 13300075

Eng. Jorge Luiz Blosfeld



FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

Café Torrado e Moído a Vácuo Tradicional Café Brasileiro Pacote 250g

MARCA:

Café Brasileiro

DESIGNAÇÃO DO PRODUTO:

Café torrado e moído, em embalagens de conteúdo inferior ou igual a 2 kg, exceto os classificados nos CEST 17.096.04 e 17.096.05

VALIDADE:

18 Mês(es)

DEFINIÇÃO GERAL:

Café

NCM:

09012100

UNIDADE PRODUTORA:

CNPJ: 58.128.190/0043-66 - Razão Social: Café Brasileiro Alimentos Ltda
Rodovia Presidente Castelo Branco, KM 49, S/N. Distrito Industrial,
Araçatiguama - SP/Brasil CEP 18.147-000

CNPJ: 63.310.411/0001-01 - Razão Social: Três Corações Alimentos Ltda
Rua Santa Clara, 100, Parque Santa Clara, Eusébio - CE/Brasil
CEP 61.768-300

SAC 0800 0313033

www.cafebrasileiro.com.br**IMAGEM ILUSTRATIVA:****INFORMAÇÕES GERAIS**

Código SAP (3corações, interno)

12211006

Tipo de embalagem

Pacote

Dimensões do produto (C x L x A)

47mm x 85mm x 137mm

Peso bruto do produto

263.1g

Fracionamento

20 x 263.1g

Peso líquido do produto

250g

Dimensões - Embalagem secundária (C x L x A)

33cm x 24.5cm x 15cm

Peso bruto - Embalagem secundária

5.3kg

Códigos de barras

GTIN 13 (EAN 13)

7891018003199

GTIN 14 (EAN 14)

CAIXA: 17891018003196

Paletização - Base 100cm x 120cm

Rack: Lastro 12 caixas x Camadas 8 caixas

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Armazenagem (Local)

Temperatura Ambiente;Seco;Fresco

Armazenagem Após Aberto (Local)

Inodoro;Refrigerado

Conservação

Após aberto, recomenda-se armazenamento em um recipiente bem fechado.

Grau de Intensidade	5/6
Ingredientes	100% café.
Modo de Preparo	1. Use 5 colheres de sopa cheias de pó (80g) para cada litro de água quente filtrada ou mineral. 2. Nunca deixe a água ferver. Ao surgirem as primeiras borbulhas, despeje lentamente a água sobre todo o pó. 3. Adoce seu café apenas na hora de servir.
Nacionalidade	Brasileira
Notas de Prova	Moagem: Fina Bebida: Encorpada Sabor: Intenso
Sabor	Tradicional
Tipo	Torrado e Moido
Tipo 2	a Vácuo
Tipo de Consumo Café	Familiar
Ponto de torra	Média
Informação Complementar	Microbiológicas IN 161/2022 - ANVISA Físico-Químicas Portaria Nº 570/2022 - MAPA Micro e Macroscópicas RDC Nº623/2022 ANVISA Metais - IN 160/2022 ANVISA Toxinas - IN 160/2022 - ANVISA Acrilamida (REGULAMENTO DA COMISSÃO (UE) 2017/2158) Alergênicos - RDC 727/2022 ANVISA
SAC	0800 115 252 www.mitsuialimentos.com.br www.cafebrasileiro.com.br atendimento@mitsuialimentos.com.br

CAFÉ BRASILEIRO Café Torrado e Moído



CAFÉ BRASILEIRO Café Torrado e Moído



76 EXCELENTE QUALIDADE

Categoria: Tradicional

Peso: 500 g

Site do fabricante: [Clique aqui](#)

PROTESTE

Resultado dos testes

76 EXCELENTE QUALIDADE

Este produto é uma excelente opção, pois se saiu muito bem em nossas avaliações

Resultado dos testes

Rotulagem

★★★★★

Higiene

★★★★★

Fragmentos de insetos

★★★★☆

Impurezas

★★★★★

Análises físico-químicas

★★★★★

Umidade

★★★★☆

Cafeína

★★★★★

Ocratoxina A

★★★★★

Análise sensorial

★★★★☆

Características

Características gerais

Categoria	Tradicional
Peso	500 g.
Site do fabricante	Clique aqui!

 Imprimir  [Enviar página como PDF](#)

 4020-1878

Chamada para rede fixa nacional

Dias úteis, entre as 9 e as 18 horas

[ASSOCIE-REVISTAS](#) [APPS](#)
[SE](#)

[A Proteste](#) [Seus Direitos](#) [Radar Proteste](#) [Sobre Nós](#)

© 2024 PROTESTE [Cookies](#) [Política de Privacidade](#) [Termos e condições](#)   [in](#) [X](#) 

	Camil Alimentos S.A CNPJ: 64.904.295/0028-23 Rua Orlando Ferreira, 705, Machados, CEP 88.371-320, Navegantes/SC Fone: (47) 3342-9000	Data da Publicação: 04/04/2024 Vigência: Abril/2026 Revisão: 04
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0209	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL PESCADOR Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	

1. NOME DO PRODUTO

Sardinha ao Próprio Suco com Óleo Comestível - Pescador

2. DESCRIÇÃO

- Classificação: Conserva de Pescado
- Tipo de Conserva: Conserva de alimento de baixa acidez
- Informações adicionais: Rico em ômega 3, como toda sardinha. Este não é um alimento baixo em gorduras saturadas. Contém óleo de soja oriundo de soja transgênica.

3. CODIFICAÇÃO

CÓDIGO DO PRODUTO	EMBALAGEM	EAN	DUN
230304 – 54 x 125 g	Peso líquido 125 g Peso drenado 75 g	7896114901738	77896114901737

4. LOCAL DE FABRICAÇÃO

Navegantes.

5. CARACTERÍSTICAS

5.1. Características Sensoriais

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Aspecto	Próprio da espécie de peixe e do tipo de conserva, deve apresentar arrumação adequada de carne limpa, superfície plana, meio de cobertura límpido
Textura	Deve ser notada a firmeza da carne, deve esmagar-se entre os dedos, mas não se desfazer, fácil de mastigar, não pastosa
Sabor	Característico da espécie, livre de sabor desagradável
Odor	Característico da espécie, livre de odor desagradável
Cor	Característico da espécie, livre de qualquer cor não-típica

 Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0209	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL PESCADOR	Data da Publicação: 04/04/2024 Vigência: Abril/2026 Revisão: 04
	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	

5.2. Características Físico-Químicas

PARÂMETROS	ESPECIFICAÇÃO
Histamina	O limite máximo de histaminas deve ser 100 mg/kg (cem miligramas por quilograma) de tecido muscular, tomando como base uma amostra composta por 9 (nove) unidades amostrais e nenhuma unidade amostral pode apresentar resultado superior a 200 mg/kg (duzentos miligramas por quilograma).
pH	≥ 4,6

5.3. Características Microbiológicas

De acordo Resolução RDC nº 724 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº161 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

5.4. Características Microscópicas

De acordo com a Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022, Anvisa.

5.5. Características de Contaminantes Inorgânicos

De acordo Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

5.6. Características de Micotoxinas

De acordo Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022 e Instrução normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.

6. INSTRUÇÕES DE ROTULAGEM

6.1. Lista de ingredientes

Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), óleo vegetal de soja (*Agrobacterium tumefaciens* / *Bacillus thuringiensis*/ *Streptomyces viridochromogenes* / *Stenotrophomonas maltophilia*) e sal e antioxidantes: ácido cítrico (INS 330) e BHT (INS 321).

6.2. Modo de Preparo

Conforme rotulagem do produto.

6.3. Alergênicos

ALÉRGICOS: CONTÉM PEIXES E DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

6.4. OGM (Organismo Geneticamente Modificado)

Sim OGM. Contém na composição do produto óleo de soja proveniente transgênico(s): *Agrobacterium tumefaciens* / *Bacillus thuringiensis*/ *Streptomyces viridochromogenes* / *Stenotrophomonas maltophilia*.

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL PESCADOR	Data da Publicação: 04/04/2024
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0209	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Vigência: Abril/2026
		Revisão: 04

6.5. Rotulagem Nutricional frontal / Lupa
Não aplicável.

6.6. Tabela / Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porção: 75 g (1 Embalagem)			
	100 g	75 g	%VD*
Valor energético (kcal)	206	154	8
Carboidratos (g)	1,4	1	0
Açúcares totais (g)	0	0	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	23	17	35
Gorduras totais (g)	12	9	14
Gorduras saturadas (g)	3,5	2,6	13
Gorduras trans (g)	0	0	0
Gorduras monoinsaturadas (g)	2,9	2,2	11
Gorduras poli-insaturadas (g)	4,3	3,2	16
Ômega 3 (mg)	2210	1658	41
Ácido linolênico (mg)	2090	1568	
EPA (mg)	1420	1065	
DHA (mg)	540	405	
Colesterol (g)	83	62	21
Fibras alimentares (g)	0	0	0
Sódio (mg)	413	310	15
Vitamina D3 (µg)	8,5	6,4	43
Cálcio (µg)	1070	803	80
*Percentual de valores diários fornecidos pela porção			

6.7. Registro de Lote e Validade

A data de fabricação/lote e validade é indicada na tampa da lata. Para indicação da data de fabricação e validade é utilizado o mês e ano (Ex.: FAB: JUL/19, VAL: JUL/23). A indicação do lote é o dia sequencial do ano (Calendário Juliano), procedido da letra “L” (Ex.: 02/01/19 = L: 002).

7. EMBALAGEM

Código	Embalagem	Embalagem Primária					Embalagem Secundária				
		Peso		Dimensão			Peso		Dimensão		
		Líqu. (kg)	Bruto (kg)	Compr. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)	Líqu. (kg)	Bruto (kg)	Compr. (mm)	Larg. (mm)	Alt. (mm)
230304	54 x 125g	0,125	0,161	110	66	27	6,750	9,550	320	188	151

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL PESCADOR	Data da Publicação: 04/04/2024
		Vigência: Abril/2026
Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0209	Operações – Pesquisa e Desenvolvimento	Revisão: 04

7.1. Embalagem Primária

- 230304 - Lata retangular metálica de duas peças sendo litografada nas cores características da embalagem, com sistema abre fácil, contendo 125g. Rótulo: Litografado na lata e caneco.

7.2. Embalagem Secundária

- 230304 - Caixas de embarque de papelão contendo 6,75kg (54 latas x 125g).

8. VIDA ÚTIL (VALIDADE)

48 meses.

9. ARMAZENAMENTO

9.1. Armazenamento

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

9.2. Paletização

PRODUTO	LASTRO	CAMADA	PALLET
230304	18	7	126

10. MÉTODO DE DISTRIBUIÇÃO

Distribuição deve ser realizada através de transporte em veículo fechado, limpo, livre de pragas, sem odor, em temperatura ambiente.

11. USO PRETENDIDO E RAZOAVELMENTE ESPERADO

Produto pronto para consumo e /ou como ingrediente de preparações alimentícias

12. USUÁRIOS CONSUMIDORES VULNERÁVEIS

Produto destinado a população em geral, exceto os alérgicos a peixe e soja.

13. LEGISLAÇÃO ASSOCIADA AO PRODUTO

- Resolução RDC nº 623, de 9 de março de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 727, de 01 de julho de 2021, Anvisa.
- Resolução RDC nº 429 de 8 de outubro de 2020, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 75 de 09 de outubro de 2020, Anvisa.
- Resolução RDC nº 724 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº161 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Resolução RDC nº 722 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Portaria nº 590, de 02 de dezembro de 2013, Inmetro

	SARDINHA AO PRÓPRIO SUCO COM ÓLEO COMESTÍVEL PESCADOR	Data da Publicação: 04/04/2024
	Código do Documento: FTP.EC.OPE.P&D.0209	Vigência: Abril/2026 Revisão: 04

- Lei nº 10.674 de 16 maio de 2003, legislativo
- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA (MAPA, 2017)
- Instrução Normativa IN nº 22, de 24 de novembro de 2005, MAPA.
- Resolução RDC nº 778, de 01 de março de 2023, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 160 de 01 de julho de 2022, Anvisa.
- Instrução Normativa IN nº 22, de 11 de julho de 2011, MAPA.
- Instrução Normativa IN nº 45, de 13 de dezembro de 2011, MAPA.
- Instrução Normativa IN nº 53, de 01 de setembro de 2020, MAPA.
- Portaria nº448, de 15 de junho 2022, MAPA.

14. REGISTRO NO MINISTÉRIO DA SAÚDE OU AGRICULTURA

- SIF/DIPOA sob nº 0002/558.

15. REVISÃO E ATUALIZAÇÃO

Versão	Data	Descrição da Alteração	Elaboração	Revisão	Aprovação
00	08/03/2021	Emissão Inicial	Bruna Mochetti de Lima	Não se aplica	Denise Tioko Suياما
00	06/10/2021	Atualização de legislação vigente.	Aline Patrocinio da Silva	01	Denise Tioko Suياما
00	11/01/2023	Atualização lista de ingredientes, informação nutricional e legislações vigentes	Priscila Carvalho Tavares	02	Denise Tioko Suياما
01	29/08/2023	Atualização de layout do documento, lista de ingredientes, informação nutricional e legislações vigentes	Aline Patrocinio da Silva	03	Denise Tioko Suياما
01	04/04/2024	Inclusão de mg no nutriente Sódio (Tabela de Informação Nutricional).	Jéssica Mathias Rodrigues	03	Denise Tioko Suياما

	FTPGQ-05 FICHA TÉCNICA DO PRODUTO TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA NATARI		
	Código: FTP-GQ-007	Revisão: 003	Emissão: 17.09.2022

Produto**Tempero Completo sem Pimenta Natari****Aplicação**

Ampla utilização em cozinhas industriais, domésticas, indústria alimentícia entre outros.

Descrição

Produto elaborado a partir de sal e alho triturado.
Não contém aromatizantes, conservantes e sua coloração é amarelada.
Não contém glúten.

Ingredientes

Sal, alho, cebola, salsa e colorífico.

Dados da Empresa

Natari Alimentos Ltda.
Av. Das primaveras, Nº 975 - Distrito Industrial I
Iacanga/SP - Brasil - CEP: 17180-000
CNPJ: 10.381.139/0005-00
Telefone: (14) 3294-1421 - (14) 3294-1439
qualidade@alhonatari.com.br

Características Físico Químicas

Atributos	Unidade	Limites
Umidade	%	Máx. 10
Matéria seca	%	Máx. 95
Cor	Visual	Creme
Sabor e Odor	Sensorial	Característico de alho
Aspecto	Visual	Emulsão pastosa.

Informação Nutricional - Porção 5g (1 colher de chá)

Quantidade por porção		% VD *
Sódio	1660 mg	83%
Não contém quantidades significativas de valor energético, carboidratos, proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar % VD * Valores diários com base em uma dieta de 2.000kcal ou 8.400 kJ Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		

Características Microbiológicas

(Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001).

Contaminantes	Unidade	Limites
Coliformes Fecais a 45°C	UFC/g	Máx. 10
Salmonella sp	UFC/25g	Ausente

Obs: Produto isento de registro no MS, de acordo com a Resolução ANVS Nº 23 DE 15/03/2000.

Embalagem	Transporte	Armazenamento	Validade
Potes plásticos (peso líquido 300g) - Caixas de papelão(B7) contendo 24 unidades. Potes Plásticos 1 kg - Caixa de papelão (B8) contendo 12 unidades.	Caminhões Baú simples. Não deve ser transportado com outros produtos que liberem odores fortes.	Em local seco, fresco, arejado e limpo. Distante de paredes, fornos e de produtos com odores fortes.	3 anos a partir da data de fabricação em embalagem original.

Renata J.Jorvinio
Coordenadora da Qualidade CRQ IV-04265073

	FICHA TECNICA DO PRODUTO		
	TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA		
	Código: FTP-GQ-007	Revisão: 003	Emissão: 17.09.2022

Produto**Tempero Completo Sem Pimenta Natari**

Embalagem Primaria	Cod. Qualidade	Cod. Symphony	
Tampa Verde 75 (Poly Vac)	FEP-GQ-61	4652	
Selo 75 mm	FEP-GQ-64	4184	
Pote Tempero C.S.P. Natari	FEP-GQ-48	5332	
Embalagem Secundaria	Cod. Qualidade	Cod. Symphony	
Caixa B7 (Para 24 unidades)	FEP-GQ-26	4499	



FICHA TÉCNICA

MACARRÃO COM OVOS – ESPAGUETE JÓIA

Nº do documento: FICHA TÉCNICA 085

Data elaboração:

03/10/2011

Data revisão:

02/12/2022

Nº versão: 04

Cópia Não Controlada

O **Macarrão de Sêmola com ovos Jóia** é elaborado com farinha de trigo, contém ovos pasteurizados, resultando em um produto rico em proteínas e levemente amarelado. O Macarrão com ovos apresenta cor característica e está livre de odores, sabores e materiais estranhos, como é possível ser obtido através de Boas Práticas de Fabricação.

Área de Aplicação

Massas em geral.

Ingredientes

Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corantes naturais urucum e cúrcuma. **Contém Glúten.**

ALÉRGICOS: CONTÉM OVOS E DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER AVEIA E SOJA.

Embalagem Primária

Embalagem Plástica, sendo sua estrutura composta de 2 camadas de filme diferentes, atóxicos composto de Polipropileno e Polipropileno biorientado. Envasado com peso líquido de 500 g de produto.

Transporte

Saco plástico liso em polietileno, atóxico, contendo 20 pacotes por fardo.

Validade

02 anos a partir da data de fabricação.

Pureza e Aspecto legal

Este produto atende à legislação Brasileira para alimentos.

Conservação

Manter o produto em ambiente limpo, seco, fresco, afastado das paredes, livre de odores, insetos e roedores e ao abrigo da luz solar direta. Não estocar próximo de produtos que ofereçam riscos de contaminação por cheiro, por inseto ou por agentes químicos.

Especificação

ESPECIFICAÇÃO

Bacillus Cereus (em 1g)	Máx. 5x10 ³
Coliformes a 45°C (em 1g)	Máx. 10 ²
Salmonellas (em 25g)	Ausência
Impurezas (em 100g)	Ausência
Sujidades (em 100g)	Ausência

Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Quantidade por porção 80 gramas (1 prato raso)		%VD*
Valor Energético	280 kcal = 1176 kJ	14
Carboidratos	56 g	19
Proteínas	9,2 g	18
Gorduras Totais	1,2 g	2
Gorduras Saturadas	0,2 g	1
Gorduras Trans	0 g	**
Fibra Alimentar	2,5 g	10
Sódio	13 mg	1
*% Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.		
** VD não estabelecido.		

Registro

Produto isento de registro, de acordo com a resolução nº. 23 de 15 de março de 2000 - ANVISA

Controle de Alteração:

Versão 00: Emissão Inicial
Versão 01: Atualização das informações
Versão 02: Incluído alerta aos alérgicos.
Versão 03: Alterado o prazo de validade
Versão 04: Revisão geral

Emissão:

Vanessa Valério Silva

Vanessa Valério Silva
Gerente da Qualidade
Engenheira de Alimentos
CREA: PR-85699/D

Moinho Arapongas S/A

Av. Maracanã, 563 – Vila Industrial – 86706-000 – Caixa Postal 370 – Arapongas – PR

CNPJ / I.E : 76.125.244/0001-62 / 628.02206-29

☎ (43) 3252-2011 📠 (43) 3252-3284

moinho@moinhoarapongas.com.br

www.moinhoarapongas.com.br