



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA DE NOSSA SENHORA DAS DORES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

**Parecer Técnico 001/ 2020**

Município de Nossa Senhora das Dores  
Processo licitatório: Pregão Presencial nº 01 /2020

Na data de 17 de fevereiro de 2020, conforme comunicado para entrega das amostras – Pregão Presencial 01/2020. Foram entregues as amostras dos gêneros alimentícios solicitados para a realização do parecer técnico. Os produtos foram entregues no prazo estipulado de acordo com o edital.

A avaliação foi no dia 18 de fevereiro, onde foram avaliados os produtos descritos no edital. As amostras entregues foram avaliadas conforme critério de avaliação elaborado pela responsável técnica do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, a nutricionista Meylane Mota Santana CRN5 – 7018 no município de Nossa Senhora das Dores. Os produtos foram avaliados e fotografados antes de iniciar o processo de avaliação.

			OPINIAO
1	ACHOCOLATADO DIETÉTICO	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
2	ACHOCOLATADO EM PÓ	DIANJU	APROVADO
3	AÇUCAR CRISTAL	SILVA	APROVADO
4	ADOÇANTE DIETÉTICO	DARI	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
5	ALHO	SILVA	APROVADO
6	AMIDO	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
7	ARROZ BRANCO	PROJETT	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
8	ARROZ INTEGRAL	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
9	ARROZ PARBOILIZADO	GAMA	REPROVADO (NÃO TROUXE FICHA TÉCNICA)
10	BARRA DE CEREAL DIET	DARI	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
11	BISCOITO DOCE (tipo Maisena ou Maria)	SILVA	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
12	BISCOITO SALGADO (tipo Cream Cracker)	DIANJU	APROVADO
13	BISCOITO SALGADO INTEGRAL	DARI	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
14	BROA DE MILHO RECHEADA COM GOIABADA	CLAU	APROVADO
15	CAFÉ EM PÓ	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
16	CANELA EM PÓ	DARI	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)



ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA DE NOSSA SENHORA DAS DORES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

17	CEREAL A BASE DE LEITE TIPO FARINHA DE TRIGO	DIANJU	APROVADO
18	CHARQUE 1ª QUALIDADE	PROJETT	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
19	COLORÍFICO DE 1º QUALIDADE	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
20	CONDIMENTO MISTO DE 1º QUALIDADE	GAMA	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
21	CREMOGEMA (MORANGO, TRADICIONAL E CHOCOLATE)	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
22	EXTRATO DE TOMATE	DIANJU	APROVADO
23	FARINHA DE TRIGO	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
24	FEIJÃO MULATINHO	PROJETT	APROVADO
25	FERMENTO	DARI	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
26	FLOCOS DE MILHO	DIANJU	APROVADO
27	IORGUTE COM POLPA DE FRUTA	GAMA	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
28	LEITE DE COCO	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
29	LEITE DE SOJA EM PÓ INSTANTANÊO	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
30	LEITE EM PÓ INTEGRAL	MAXIMO	APROVADO
31	MAÇÃ	SILVA	APROVADO
32	MACARRÃO ESPAGUETE	DIANJU	APROVADO
33	MACARRÃO TIPO PARAFUSO	PROJETT	APROVADO
34	MARGARINA VEGETAL	PROJETT	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
35	MILHO DE MUGUNZÁ	DIANJU	APROVADO
36	MILHO TIPO ALHO	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
37	ÓLEO VEGETAL DE SOJA	SILVA	APROVADO
38	OVOS	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
39	PÃO HOT DOG	CLAU	APROVADO
40	PÃO INTEGRAL	CLAU	APROVADO
41	PEITO DE FRANGO	GAMA	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
42	QUEIJO MUSSARELA FATIADO	DARI	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
43	SAL REFINADO	BOM SUCESSO	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
44	VINAGRE	PROJETT	REPROVADO (NÃO TEM FICHA TÉCNICA)
45	CARNE BOVINA (coxão mole)	DARI	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
46	CARNE MOIDA 1ª QUALIDADE	MAXIMO	REPROVADO (NÃO ATENDE A ESPECIFICAÇÃO)
47	CARNE BOVINA (coxão mole)	DARI	REPROVADO (NÃO TROUXE AMOSTRA)
48	CARNE MOIDA 1ª QUALIDADE	MAXIMO	REPROVADO (NÃO ATENDE A ESPECIFICAÇÃO)

Foram analisadas as amostras descritas acima e estão aptas a serem adquiridas na alimentação escolar do município de Nossa Senhora das Dores, pelas empresas



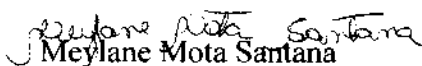
ESTADO DE SERGIPE  
PREFEITURA DE NOSSA SENHORA DAS DORES  
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

vencedoras. A Empresa Distribuidora DARI FERREIRA EIRELI não entregou as fichas técnicas, sendo reprovados os itens Adoçante Dietético, Barra de Cereal Diet, Biscoito Salgado integral, Canela em pó, Fermento químico em pó e queijo mussarela. A Distribuidora SILVA EIRELI não entregou a ficha técnica do Biscoito doce, sendo reprovado o item. Foram reprovados os itens da Empresa GAMA por não obter as fichas técnicas, e o item Condimento Misto não entregou a amostra. O item Carne Moída da empresa MAXIMO foi reprovado por não atender a especificação do edital, o percentual de gordura não é o solicitado. A Empresa PROJETT, não entregou a ficha técnica do Arroz Branco, Margarina Vegetal e vinagre, sendo reprovados os itens. A empresa Bom Sucesso não entregou as amostras dos itens.

O parecer referente aos produtos estará arquivado no Departamento de Nutrição e Alimentação Escolar.

\*

Nossa Senhora das Dores, 18 de fevereiro de 2020

  
Meylane Mota Santana

RT -Nutricionista CRN5 - 7018



\*



## ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO COM VITAMINAS

**PRODUTO:** ACHOCOLATADO EM PÓ INSTANTÂNEO COM VITAMINAS

**MARCA:** PRONTINHO

**FABRICANTE:** PRONTU INDÚSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA

**REGISTRO DO PRODUTO NO ORGAO COMPETENTE:** PRODUTO ISENTO DE REGISTRO, CONFORME A RESOLUCAO Nº23 DE 15/03/2008.

**INGREDIENTES:** Açúcar, cacau em pó, soro de leite em pó, aroma idêntico ao natural de baunilha, vitaminas (A, B1, B2, B3, B6, C, D), estabilizante lecitina de soja e maltodextrina.

**ALÉRGICOS:** CONTÉM DERIVADOS DE LEITE E DE SOJA. CONTÉM LACTOSE.  
NÃO CONTÉM GLÚTEN.

**PREPARO:** Adicione 2 colheres de sopa de Achocolatado Prontinho (25 g aproximadamente) a 1 xícara ou copo de leite (200 mL aproximadamente). Ai, é só mexer e beber. Já vem adoçado.

**PESO LÍQUIDO:** 400 g

**RENDIMENTO:** 16 porções de 250 mL

**CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM**

INTERNA: SACO DE PET + PE LEITOSO CONTENDO 400 g  
EXTERNA: SACO DE PAPEL CRAFT DE 10 Kg

**VALIDADE E CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO:** 12 meses a partir da data de fabricação, desde que o armazenamento em local seco e ventilado, livre de insetos e roedores, em sua embalagem original e fechada.

Durante o transporte, este produto pode se compactar. Seu volume, contudo, corresponde ao peso líquido indicado. Manter a embalagem bem fechada em lugar fresco e seco. Após aberta a embalagem, recomenda-se o consumo em 30 dias.

**EMPILHAMENTO MÁXIMO:** 10 FARDOS

### Tabela Nutricional


Quantidade por porção	25 g	% VD por porção (*)
Valor Energético	74 Kcal/ 311 kJ	4
Carboidratos	18 g	6
Proteínas	0,7 g	1
Gorduras Totais	0 g	0
Gorduras Saturadas	0 g	--
Gorduras Trans	0 g	0
Fibra Alimentar	0 g	0
Cálcio	18 mg	2
Ferro	2,1 mg	15
Sódio	19 mg	1
Vitamina A	90 µg	15
Vitamina B 1	0,18 mg	15
Vitamina B 2	0,2 mg	15
Vitamina B 3	2,4 mg	15
Vitamina B 6	0,2 mg	15
Vitamina C	6,75 mg	15
Vitamina D	0,75 µg	15

\* 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.

\*\* Valor diário de referência não estabelecido.

Loteamento Sales, Quadra ACG, Lote 03, S/N, Barro Vermelho, Pólo Industrial  
Santo Antônio de Jesus - Bahia  
CNPJ: 10.498.270/0001-28 IE: 79.061.858-NO  
Fone: (75) 3631-9712 / CEP 44436-242  
E-mail: controledequalidade@prontualimentos.com.br

02/14

	<b>USJP - Usina São José do Pinheiro Ltda.</b> C.G.C. 13.324.215/0001-00 I.E. 27.003.886-3 Povoado Pinheiro, S/N Laranjeiras - SE Cep: 49.170-000 Tel. (79) 3281-5100 E-mail: glicisnev@usjp.com.br / comercial@usjp.com.br	<b>Data de Revisão:</b> 08/07/2014
		<b>Nº de Revisão:</b> 03

## Ficha Técnica-Açúcar Cristal

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

- Produto de origem vegetal (cana de açúcar), obtido pela extração do caldo da cana-de-açúcar, constituído basicamente por cristais de sacarose.

### CARACTERÍSTICAS GERAIS

- Sacarose: dissacarídeo da família dos carboidratos, não redutor de forma cristalina, opticamente ativo, de fórmula química: C<sub>12</sub>H<sub>22</sub>O<sub>11</sub>.

### BENEFÍCIOS

- Em concentrações elevadas é um conservante natural contra microrganismos, devido a pressão osmótica.
- Em concentrações baixas destaca o sabor de alimentos cítricos.
- Retarda a coagulação de proteínas utilizadas na confecção de pudins assados.
- Pode ser utilizado como antioxidante em alimentos.
- Em processos com aquecimentos, pode caramelizar produzindo coloração e aroma característico.
- Tem propriedades umectantes (retenção de água).
- Para pães e cervejas o açúcar cristal pinheiro é um importante componente fermentável.

### ASPECTO

- Cristais branco ou ligeiramente amarelado, de sabor doce e odor característico.

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

- Valor Energético: 20 Kcal , Carboidratos : 5 g .

Características Organolépticas	Especificação
Aparência	Cristal Branco.
Gosto	Doce, característico.
Odor	Característico.
Características físico-químicas	Especificação
Cor (ICUMSA)	≤ 230 UI
Polarização (°S a 20°C)	≥ 99,7 °S
Umidade (% p/p)	≤ 0,10%
Cinzas Condutimétricas (%p/p)	≤ 0,10 %
Flocos (Teste alcoólico)	Ausente
Sulfito (mg/Kg)	≤ 15 mg/Kg
Pontos pretos (nº /100g)	≤ 20 / 100g
Partículas magnéticas (mg/Kg)	≤ 5 mg/Kg
Resíduo insolúvel (Escala -10)	≤ 6
Açúcar invertido (p/p)	≤ 0,10 p/p
Granulometria (CV)	Máx 35,0
Granulometria (AM)	0,55-0,7
Ferro (mg/Kg)	≤ 1,0 mg/Kg
Chumbo (mg/Kg)	≤ 0,1 mg/Kg
Arsênio (mg/Kg)	≤ 1,0 mg/Kg
Cobre (mg/Kg)	≤ 1,0 mg/Kg
Mercurio (mg/Kg)	≤ 0,01 mg/Kg
Características Microbiológicas	Especificação
Coliformes Totais a 45°C - (UFC/g)	≤10 <sup>2</sup>
Coliformes Termotolerantes a 45°C - (UFC/g)	≤10 <sup>2</sup>
Bolores e Leveduras - (UFC/10g)	≤ 10
Salmonelas - (sp/25g)	Ausência
Bactérias Totais (UFC/10g)	≤ 100

**Obs 1.:** O açúcar Pinheiro está em condições sanitárias satisfatória, de acordo com a resolução RDC nº 12 : 2001 da ANVISA ( Norma que aprova o regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos ).

**Obs 2.:** Os limites máximos residuais de pesticidas para este produto está em acordo com a comissão Codex Alimentarius.

**Obs 3.:** A especificação de metais pesados no produto atendem a norma RDC nº42 de 29/08/2013 da ANVISA.

<b>Data de Aprovação :</b> 11/10/2013	<b>Aprovado por :</b> Controle de Qualidade
---------------------------------------	---



USJP - Usina São José do Pinheiro Ltda.  
C.G.C. 13.324.215/0001-00 IE. 27.003.886-3  
Povoado Pinheiro, S/N  
Laranjeiras - SE Cep: 49.170-000  
Tel. (79) 3281- 5100  
E-mail: [glecisney@usjp.com.br](mailto:glecisney@usjp.com.br) / [comercial@usjp.com.br](mailto:comercial@usjp.com.br)

Data de Revisão:  
08/07/2014

Nº de Revisão: 03

#### VALIDADE

- 24 meses, quando atendidas as condições de armazenagem.

#### CARACTERÍSTICAS DA EMBALAGEM

- Fardos lisos de polietileno. Peso Líquido: 30 Kg.
- Sacas de rafia com ou sem liner interno de polietileno. Peso Líquido: 50 Kg.
- Big-Bag de polipropileno. Peso líquido: 1.250 Kg.

#### ARMAZENAMENTO E MANUSEIO

- Conservar o produto em local seco e fresco, sem contato com produtos químicos e com odores fortes.
- Não estocar diretamente sobre o chão e manter preferencialmente afastados das paredes.
- Manter o produto protegido.
- Iluminação do local com proteção.
- Telhados em bom estado de conservação e limpeza, sem evidência de goteiras.
- Evitar armazenamento em locais expostos a grandes variações de temperatura e umidade.
- Durante a armazenagem, manuseio e uso deve-se cumprir as boas práticas de fabricação.
- Na movimentação do produto deve-se ter cuidado para evitar avaria na embalagem.
- Indicar o estado de conservação do produto (data de validade e estado da embalagem).
- O Açúcar Pinheiro poderá ser usado na forma direta ou diluído mediante a necessidade do consumidor.

#### EXPEDIÇÃO

- Os caminhões só serão liberados após a aprovação de check-list, evitando quaisquer tipo de contaminação do produto.
- O carregamento e a descarga deverão ser executados em ambiente coberto e protegido da chuva.
- No transporte a carga deverá estar devidamente protegida em sua totalidade.
- Transportar cuidadosamente para não romper ou danificar a embalagem.
- Na decorrência do transporte do açúcar deverá ser observada as leis de trânsito, devem ser mantidas as condições adequadas de envelopamento, não pode ter nenhum tipo de manuseio do produto, situações que comprometam a integridade da embalagem e a qualidade/segurança do açúcar.

#### RESTRIÇÃO AO USO

- O teor de Sulfito no açúcar Pinheiro está abaixo dos valores permitidos pela Codex Alimentarius, ainda sim em consumidores de alta sensibilidade pode causar reações alérgica. Essa concentração de sulfito vai constar em nossos certificados analíticos, os quais são expedidos junto com o produto.
- Consumidores portadores de diabetes deverá ter cuidados especiais e consumir com moderação através de uma orientação médica.

Data de Aprovação : 11/10/2013

Aprovado por : Controle de Qualidade

DE  
MAIO

PRODUTOS

## Biscoito Cream Cracker



(img/produtos/cream-cracker.jpg)

**INGREDIENTES:**

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, creme vegetal, açúcar invertido, sal, margarina, fermento biológico, regulador de acidez bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. **CONTÉM GLÚTEM.**

**PESO LÍQUIDO:**

400g

**MODO DE CONSERVAÇÃO:**

Conservar em ambiente seco e ventilado. Evite expor à luz solar.  
Validade: 06 meses a partir da data de fabricação (vide embalagem)

### Informações Nutricionais:

		%VD(*)
<b>Porção de 30g (22 unidades)</b>		
Valor Energético	144Kcal=605kJ	7%
Carboidratos	21g	7%
Proteínas	3,2g	4%
Gorduras Totais	4,8g	9%
Gorduras Saturadas	1,6g	7%
Gorduras Trans	0g	-
Fibra Alimentar	1,6g	6%

03/14

# REAL ALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Av. Desembargador Maynard, 1244 - Bairro: Cirurgia. Tel/fax: 3214-4782. E-mail:

COMARCA DE LARANJEIROS - N.º 02.403.172/0001-31 - Inscrição Estadual: 27.096.385-5

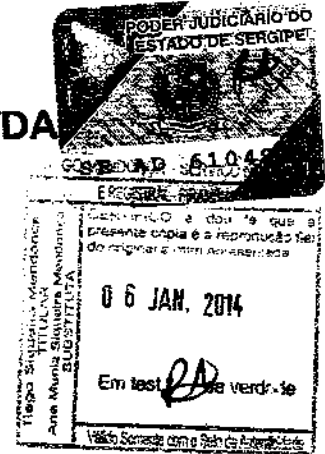
FÍFICO e dou fe que  
cópia é a reprodução fie

Aracaju - Sergipe

## FICHA TÉCNICA



Roungo da Rocha Araújo  
Escritório Autorizado  
Válido Somente para o Estado de Sergipe  
**PAO TIPO HOT DOG**



### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Fabricante:** Real Alimentos Indústria e Comércio LTDA

**Marca:** Real.

**Registro no MS:** produto isento de registro.

### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó, ovo, açúcar, melhorador, água, fermento biológico e sal. **CONTÉM GLÚTEN.**

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

#### Padrões organolépticos:

**Cor** - miolo de coloração clara e uniforme; coloração da superfície parda nas regiões mais expostas ao calor e, amarelo dourado, nas regiões menos expostas.

**Sabor** - ausência de sabores ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal.

**Odor** - ausência de odores de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho ao produto.

#### Padrões físico-químicos:

**Aspecto** - massa assada, sem recheio.

**Acidez** - 4 mL NaOH/100g

**Resíduo mineral fixo (deduzido o NaCl)** - 0,86%(base seca)

**Umidade** - 27,4%

**Proteínas (base seca)** - 11,4%

### Padrões micro/macrosscópicos:

**Sujidades, parasitos, larvas e fragmentos de insetos** - ausência.

**Matéria macro/microscópica prejudicial à saúde humana, amido e elementos histológicos estranhos ao produto** - ausência.

**Elementos histológicos de trigo** - presença.

### Padrões microbiológicos:

**Coliformes fecais (45°C)** - não detectado.

**Salmonella sp/25g** - ausentes.

### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porção de 50g (01 unidade)		Porção de 100g
	Quantidade por porção	% VD(*)	
<b>Valor Energético</b>	151kcal = 632kJ	7,5%	302kcal
<b>Carboidratos</b>	29,1g	10%	58,2g
<b>Proteínas</b>	4g	5%	8g
<b>Gorduras</b>	2,25g	4%	4,5g
<b>Totais</b>			
<b>Gorduras trans</b>	0g	**	0g
<b>Sódio</b>	274mg	11%	548mg

\*%VD - 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.

### EMBALAGEM

**Primária:** sacos plásticos de polipropileno lacrado, individual ou portando 10 unidades. Peso unitário = 50 gramas.

**Secundária:** caixas de papelão lacradas, contendo 100 unidades.

*Mayara Carneiro*  
NUTRICIONISTA  
CRN-5 4885



# REAL ALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Av. Desembargador Maynard, 1244 - Bairro: Cirurgia. Tel/fax: 3214-4782. E-mail:  
CNPJ nº 03.172/0001-31 - Inscrição Estadual: 27.096.385-5  
Aracaju - Sergipe

## ROTULAGEM

Contendo nome do produto, ingredientes, composição nutricional, razão social e endereço do fabricante, prazo de validade e a expressão: "contém glúten".

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Produto mantido em local seco, ventilado e afastado do chão.

## TRANSPORTE

Em veículo fechado, onde não há transporte simultâneo de outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas.

  
Mariana Cavada  
NUTRICIONISTA  
CRN-5 4085

Selo n.º 6679545

(1)

ARATÁ



(<http://www.marata.com.br/pt/produtos/p1/farinha-lactea/149-farinha-lactea-gotas/>)

/ Farinha Láctea

# Mingau

## Farinha Láctea

A farinha Láctea Maratá é um alimento pré-cozido, rico em ferro, cálcio e 11 vitaminas.

### Embalagem e Validade

Sachê de 230g, com validade de 1 ano a partir da data de fabricação.

### Modo de Preparo:

De preparo instantâneo, não sendo necessário levá-lo ao fogo. Basta adicionar leite morno, misturar e consumir.

### Sugestão de Uso:

Mingau com suco de frutas: Adicionar 2 ou 3 colheres de sopa cheias de Farinha Láctea Maratá ao seu suco preferido, ou com frutas como morango, banana, maçã ou polpa de frutas.



### Informação Nutricional

## Outros Produtos

Achocolatado (</pt/produtos/p1/achocolatados>) Adoçante (</pt/produtos/p1/adocante>) Café (</pt/produtos/p1/cafe>) Caldo e Tempero (</pt/produtos/p1/caldo>) Cappuccino (</pt/produtos/p1/cappuccino>) Catchup (</pt/produtos/p1/catchup>) Chás (</pt/produtos/p1/chas>) Condimento (</pt/produtos/p1/condimento>) Conserva (</pt/produtos/p1/conservas>) Descartável (</pt/produtos/p1/descartaveis>) Especiaria (</pt/produtos/p1/especiarias>) Macarrão (</pt/produtos/p2/macarrao>) Milho e Derivado (</pt/produtos/p2/milho-derivados>) Mingau (</pt/produtos/p2/mingaus>) Mistura para bolo (</pt/produtos/p2/mistura-para-bolo>) Molho Gota (</pt/produtos/p2/molho-gota>) Molho Pronto (</pt/produtos/p2/molhos-prontos>) Pimenta (</pt/produtos/p2/pimenta>) Refresco (</pt/produtos/p2/refrescos>) Suco e Néctar

# Farinha Láctea Maratá

Composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, leite em pó integral, açúcar, extrato de malte, aroma natural de baunilha, sal, minerais, vitamina A, vitamina B1, vitamina B2, vitamina B6, vitamina B12, vitamina C, vitamina D, vitamina E, Niacina, Ácido Pantotênico, Ácido Fólico, Ferro e Pantotenato de Cálcio **Contém Glúten**.

## Informação Nutricional

Quantidade por Porção de 30g (4 colheres rasas de sopa)	% VD(*)	% VD(**)	Informação por 49g de pó conforme preparo	
Valor Energético *	120 kcal = 504 kJ	6	8	196 kcal = 823 kJ
Carboidratos	22g	7	10	36g
Proteínas	3,8g	5	20	6,2g
Gorduras Totais	1,9g	3	4	3,0g
Gorduras Saturadas	0,9g	4	6	1,5g
Gorduras Trans	não contém	***	***	não contém
Fibra Alimentar	0,8g	3	8	1,2g
Sódio	38mg	1	13	62mg
Cálcio	86mg	9	15	144mg
Ferro	1,8mg	13	30	12,9mg
Fósforo	90mg	13	18	149mg
Vitamina A	135 µg RE	22	30	218 µRE
Vitamina D	1,5 µg	30	30	2,4 µg
Vitamina E	1,5 mg α TE	15	30	2,4 mg α TE
Vitamina B1	0,18 mg	15	30	0,29 mg
Vitamina B2	0,18 mg	14	30	0,29 mg
Vitamina B6	0,15 mg	12	30	0,24 mg
Niacina	2,4 mg	15	30	3,9 mg
Ácido Pantotênico	0,90 mg	18	30	1,5 mg
Vitamina B12	0,36 µg	15	30	0,6 µg
Ácido Fólico	35 µg	15	30	57 µg
Vitamina C *	9,0 mg	20	30	15mg

(\*) Valores Diários de referência para vitaminas e minerais, baseados em IDR para crianças de 7 a 11 meses de acordo com a resolução nº 269/05. (\*\*) Valores Diários não estabelecidos.

IDR - Injeção diária recomendada para crianças a partir de 06 meses de idade.

02/14

**Informação Nutricional**

Porção: 80g (1 prato raso)

Qtd/ porção

%VD(\*)

	Qtd/ porção	%VD(*)
Valor Energético	274 Kcal = 1154kJ	14
Carboidratos	56 g	19
Proteínas	8,7 g	12
Gorduras Totais	1,4 g	3
Gorduras Saturadas	0 g	0
Gorduras Trans	0 g	**
Colesterol	0 mg	0
Fibra Alimentar	1,9 g	7
Sódio	0 mg	0

(\*)% 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.

**Alergênicos**

**Alérgicos:** contém derivados de trigo e pode conter derivados de ovos, centeio, cevada, soja e aveia.

Contém glúten.

Não contém colesterol como os demais produtos de origem vegetal.

Embalagens de 500g.

Voltar a **Macarrão Sêmola Espaguete**



JAV-INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

## FARINHA DE MILHO 500g

Código: FT P&D JAV 0005

Emissão: 08/05/2012

Revisão: 04

Revisado em: 31/03/2017

Revisado por: P&D JAV

Página: 1 de 4

### FICHA TÉCNICA

#### 1 - IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

**Produto:** Farinha de Milho Flocada e Pré cozida sem sal 500g, enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9).

**Marca:** Maratá

#### 2 - IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

**Nome:** JAV Indústria de Alimentos LTDA

**Endereço:** Estrada da Barragem / Campo da Fazenda S/Nº

Distrito Industrial – Lagarto-SE CEP: 49.400-000

**CNPJ:** 08.369.748/0001-78

**Inscrição Estadual:** 27.118.592-9

**Telefone:** (79) 3321 - 0101

#### 3 – CARACTERÍSTICAS GERAIS

Farinha de milho são os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea Mays L., que apresentam ausência total de gérmen, em função do processo mecânico de degerminação (escarificação), seguido de moagem e separação classificadora/padronizadora.

##### 3.1 – Ingredientes

Farinha de Milho Flocada, Ferro e Ácido Fólico

**NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

Elaborado por:  
P&D Alimentícias

Verificado por:  
P&D JAV

Aprovado por:  
Ana Lúcia de Jesus Leal



JAV-INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

## FARINHA DE MILHO 500g

Código: FT P&D JAV 0005

Emissão: 08/05/2012

Revisão: 04

Revisado em: 31/03/2017

Revisado por: P&D JAV

Página: 2 de 4

### 3.2 – Informação Nutricional

Informação Nutricional		
Porção de 50g (1 xícara para chá)		
Quantidade por porção		%VD (*)
Valor Energético	189Kcal = 794KJ	9 %
Carboidratos	38,0 g	13 %
Proteínas	4,6 g	6 %
Gorduras Totais	1,9 g	3 %
Gorduras Saturadas	0,3 g	1 %
Gorduras Trans	0,0 g	0 %
Colesterol	0,0 mg	0 %
Fibra Alimentar	3,2 g	13 %
Cálcio	Q.N.S.**	0 %
Ferro	2,1 mgFe	15 %
Sódio	0,0 mgNa	0 %
Ácido Fólico	75,0 mcg	31 %

(\*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 Kcal ou 8.400Kj. Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas.

\*\* Q.N.S. = Quantidade não significativa

### 3.3 – Enriquecimento

A Farinha de Milho Maratá é um produto rico em ferro e ácido fólico, que mantêm o sabor característico do milho.

O ferro como principal constituinte sanguíneo, em carência promove anemia e interfere na absorção de outros nutrientes.

Elaborado por:  
P&D Alimentícias

Verificado por:  
P&D JAV

Aprovado por:  
Ana Lúcia de Jesus Leal

08/17



## FARINHA DE MILHO 500g

Código: FT P&D JAV 0005

Emissão: 08/05/2012

Revisão: 04

Revisado em: 31/03/2017

Revisado por: P&D JAV

Página: 3 de 4

O ácido fólico (vitamina B9), atua na prevenção de má formação fetal, auxilia no metabolismo e na produção das hemácias sanguíneas.

### 3.4 Conservação

Manter em local fresco, seco e arejado. Após aberto, consumir em até 15 dias.

## 4 - DESCRITIVO DO PROCESSO

A matéria-prima para o processamento da farinha de milho flocada é recebida a granel, devidamente selecionada e classificada, submetida à degerminação, moagem e separação mecânica.

O processo de empacotamento é realizado em máquina empacotadora automática formando o pacote de 500g.

O pacote é transferido através de esteiras transportadoras para uma enfardadeira onde são formados fardos constituídos de 20 pacotes totalizando 10 Kg.

### 4.1 Estrutura da embalagem primária

É composta de filme plástico de polipropileno biorientado (BOPP) e polietileno.

### 4.2 Estrutura da embalagem secundária

É composta de filme plástico de polietileno (fardos).

## 5 - LOTE / PRAZO DE VALIDADE

Na embalagem consta impresso o número de lote e o prazo de validade.


**Prazo de validade:** 06 meses a partir da data de fabricação.

"Todo produto derivado de milho está sujeito à infestação por pragas como gorgulho, mariposa ou suas lavas, provenientes de contaminação do ambiente externo, mesmo quando devidamente embalado".

Elaborado por: P&D Alimentícias	Verificado por: P&D JAV	Aprovado por: Ana Lúcia de Jesus Leal
------------------------------------	----------------------------	--


 JAV-INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.	<b>FARINHA DE MILHO</b> <b>500g</b>	Código: FT P&D JAV 0005
		Emissão: 08/05/2012
		Revisão: 04
		Revisado em: 31/03/2017
		Revisado por: P&D JAV
		Página: 4 de 4

**6 - RESPONSÁVEL TÉCNICO**

  
 Ana Lúcia de Jesus Leal  
 Responsável Técnico  
 CRQ: 08300374 8ª Região SE  
  
 Ana Lúcia de Jesus Leal  
 Engenheira de Alimentos  
 CRQ-08300374-8ª Região

Elaborado por: P&D Alimentícias	Verificado por: P&D JAV	Aprovado por: Ana Lúcia de Jesus Leal
------------------------------------	----------------------------	--



	<b>Especificação Técnica</b>	Código: ET 01
	FEIJÃO NOTA 10 (TIPO 1)	Revisão: 00
		Emissão em: 21/11/2016
		Página 1 de 2
Aprovado por: Ítalo Thales Araújo Vieira		Revisado em: 20/11/2018

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Identificação do Produto	Feijão Comum
Marca	NOTA 10
Estabelecimento Elaborador	ITALO THALES ARAUJO VIEIRA
Endereço	Av. Perimetral A, Q – Lote 08,09,14 e 15 – DIS - Nossa Senhora do Socorro/SE CEP: 49.160-000
CNPJ	13.682.404/0001-54
Peso Líquido	1 Kg
Código de barra	7898257600363

### 2. DESCRIÇÃO GERAL

Feijão são grãos provenientes das espécies *Phaseolus vulgaris* L. pertencente ao grupo do feijão comum da classe cores tipo 1.

### 3. CARACTERÍSTICAS PARA EFEITO DE CLASSIFICAÇÃO:

\* Segue a tabela abaixo:

**Tabela 1 – Feijão Comum (Grupo I) - Tolerância de defeitos expressos em %/peso e respectivo enquadramento do produto.**

Enquadramento do Produto	Defeitos Graves			Total de Defeitos Leves	
	Matérias Estranhas e Impurezas		Total de Mofados, Ardidos e Germinados		Total de Carunchados e Atacados por Lagartas das Vagens
	Total	Insetos Mortos (*)			
Tipo 1	De zero a 0,50%	De zero a 0,10%	De zero a 1,50%	De zero a 1,50%	De zero a 2,50%

\* (\*) Máximo de insetos mortos permitidos, dentro do total de Matérias Estranhas e Impurezas.

### Em relação à umidade do feijão:

O percentual de umidade tecnicamente recomendável para fins de comercialização do feijão será de até 14,00% (quatorze por cento).

#### 4. INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

Quantidade por porção	60 g (1/4 de xícara de chá)	% VD*
Valor energético	76 kcal= 319 kj	4%
Carboidratos	12 g	4%
Proteínas	7,0 g	9%
Gorduras Totais	0 g	0 %
Gorduras Saturadas	0 g	0 %
Gorduras Trans.	0 g	-
Fibra Alimentar	7,0 g	28 %
Sódio	0 mg	0 %

#### 5. ASPECTOS DA EMBALAGEM

Primária: filme plástico

Secundária: Saco plástico

#### 6. CONSERVAÇÃO

Conservar em local seco e arejado

#### 7. PRAZO DE VALIDADE

180 dias


#### 8. TRANSPORTE

Transportar em caminhão baú em temperatura ambiente

#### 9. MODO DE PREPARO

- 1) Deixe o feijão de molho de véspera com água suficiente para cobri-lo;
- 2) Coloque o feijão na panela de pressão, com a água na medida;
- 3) Após pegar pressão, mantenha a panela em fogo brando e cozinhe por 20 minutos ou até que fique macio;
- 4) Deixe esfriar naturalmente até perder a pressão;
- 5) Tempere a gosto.

#### 10. RESPONSÁVEL TÉCNICO

  
Adiana Karine Souza Rocha  
Engenheira de Alimentos  
CREA/SE: 270917089-2

Adiana Karine Souza Rocha Braz  
Engenheira de Alimentos  
CREA/SE: 270917089-2



## FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

Data Emissão: 29/10/2015  
Revisão: 05  
Data Revisão: 22/12/2017  
Unidade: TP  
CÓD: FTP.GCD.CQA.002  
Página 1 de 5

### 1. DEFINIÇÃO

Produto de aspecto em pó uniforme, de coloração branca/creme de fácil escoamento e dissolução, com aroma e sabor lácteo. É produzido a partir de leite líquido integral pasteurizado, concentrado e seco por spray dryer, adicionado do emulsificante lecitina de soja.

### 2. USO PRETENDIDO

Consumido diretamente a níveis industriais (formulações), em culinárias (bolos, pudins, etc.) ou reidratados e adicionados de ingredientes tais como, açúcar, cereais, achocolatado e ou frutas etc.

#### 2.1 Grupo de Consumidor/Cliente

Adultos e crianças acima de 01(um) ano de idade.

#### 2.2 Grupo de Consumidor Sensível

Intolerantes à lactose, pessoas alérgicas à proteína do leite e proteína de soja.

### 3. USO NÃO INTENCIONAL

Não se aplica.

### 4. ESPECIFICAÇÕES

#### 4.1 Características Físico-Químicas

Crítérios de Análises	Padrão
Umidade (%)	Máx. 3,5
Matéria gorda (%)	Mín.26
*Proteína (%)	Mín. 25,0
*Lactose (%)	48
Acidez (mL de NaOH 0,1N/10g)	14,0 – 18,0
Índice de Solubilidade (mL)	Máx. 1,0
Sedimentos	Máx. B
pH	6,40– 6,80
Peso específico (g/cm <sup>3</sup> )	0,450 – 0,620
*Cinzas (%)	Máx. 7,0
*CMP (mg/L)	<30,0

ELABORAÇÃO	REVISÃO	APROVAÇÃO
Cinthia Matos	Vanessa Aguiar	Maisson Leonhardt



## FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

Data Emissão: 29/10/2015  
Revisão: 05  
Data Revisão: 22/12/2017  
Unidade: TP  
CÓD: FTP.GCD.CQA.002  
Página 2 de 5

Fragmentos Metálicos (detector de metais)

Corpo ferroso (1,5 mm)  
Corpo não ferroso (1,5 mm)  
Corpo de aço inoxidável (2,0 mm)

\*Análises realizadas em Laboratório Externo.

### 4.2 Características Microbiológicas

Características (UFC/mL)	Padrão
Contagem de Mesófilos Aeróbicos	100.000
Coliformes (a 30°C)	100
Coliformes (a 45°C)	10
Bolores e Leveduras	100
<i>Staphylococcus Coagulase positiva</i>	100
<i>Bacillus cereus</i> *	500
<i>Salmonella sp</i> *	Ausente/25g
<i>Listéria monocytogenes</i> *	Ausente/25g

\*Análises realizadas em Laboratório Externo.

### 4.3 Características Sensoriais

Parâmetros de Análises	Padrões
Sabor	Característico, sem acidificação, sem ranço
Odor	Característico, suave
Textura	Pó fino, isento de partículas (corpos estranhos)
Cor	Amarelo claro (branco amarelado)

### 4.4 Características Macroscópica e Microscópica

Ausência de materiais prejudiciais à saúde humana, macroscópica e microscópica, segundo Anvisa /RDC nº 14, de 31 de março de 2014.

### 4.5 Características Nutricionais

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 25g (2 colheres de sopa)		
	Quantidade por porção	%VD(**)
Valor energético	122 kcal = 512 KJ	6
Carboidratos	10,0 g	3
Proteínas	6,0 g	8
Gorduras Totais	6,5 g	12
Gorduras Saturadas	4,5 g	20
Gorduras Trans	0	**
Fibra Alimentar	0	0



## FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

Data Emissão: 29/10/2015  
Revisão: 05  
Data Revisão: 22/12/2017  
Unidade: TP  
CÓD: FTP.GCD.CQA.002  
Página 3 de 5

Sódio	115 mg	5
Cálcio	250 mg	25

\*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.

### 4.6 Contaminantes

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

Parâmetros	Parâmetros de Controle	Critérios de Aceitação
Antibióticos	Antibióticos	Ausência
Micotoxinas	Aflatoxina M1*	4µ/kg
Metais pesados	Chumbo*	0,2 ppm
	Arsênio*	1,0 ppm
	Cádmio*	0,01 ppm
Pesticidas	Pesticidas*	IN 42/99 PCRL
Antiparasitários	Resíduos Veterinários*	IN 42/99 PCRL

\*Análises realizadas em Laboratório Externo.

### 5. INGREDIENTES

Leite fluído integral adicionado de lecitina de soja.

### 6. GMO (Organismo Geneticamente Modificado)

Produto livre de organismos geneticamente modificados.

### 7. ALÉRGICOS

Proteína do leite e lecitina de soja.

### 8. EMBALAGEM

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

#### 8.1 Embalagens de Sachê 200g, 400g e 800g

Embalagem Primária: filme metalizado.



## FICHA TÉCNICA LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO

Data Emissão: 29/10/2015  
Revisão: 05  
Data Revisão: 22/12/2017  
Unidade: TP  
CÓD: FTP.GCD.CQA.002  
Página 4 de 5

Embalagem Secundária: saco de papel kraft de 10Kg.

### 8.2 Embalagens de Lata 400g

Embalagem Primária: embalagem com multicamadas de papel e liners, lacre e fundo de alumínio, tampa de plástico, contendo 400g de produto.

Embalagem Secundária: embalagem de papelão, com 24 latas.

### 9. PRAZO DE VALIDADE

12 meses da data de fabricação. Conservar em local limpo, seco e arejado, após aberto, consumir em 30 dias.

### 10. TRANSPORTE / ESTOCAGEM

Produto estocado a temperatura ambiente, em local limpo, seco, arejado e protegido da luz solar, sobre pallets.

Transporte deve ser feito com cuidado para evitar choques e danos ao produto. Em caminhão limpo e higienizado, para evitar possíveis contaminantes por materiais estranhos, insetos e roedores.

### 11. PLANO DE HACCP

Sistema de APPCC / HACCP implantado.

### 12. REFERÊNCIAS

- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. Portaria n°369 de 04 de setembro de 1997. Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. Resolução - RDC n°12, de 02 de janeiro de 2001- ANVISA. Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. Instrução Normativa n°68, de 12 de dezembro de 2006.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, SDA. Instrução Normativa n°62, de 26 de agosto de 2003.
- BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. Instrução Normativa n°62, de 29 de dezembro de 2011.



**FICHA TÉCNICA  
LEITE EM PÓ INTEGRAL  
INSTANTÂNEO**

Data Emissão: 29/10/2015  
Revisão: 05  
Data Revisão: 22/12/2017  
Unidade: TP  
CÓD: FTP.GCD.CQA.002  
Página 5 de 5

BRASIL. Ministério da Agricultura, MAPA. Instrução Normativa nº42, 1999, PNCRL.

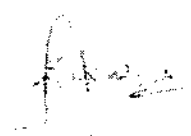
BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária, ANVISA. Resolução - RDC nº 14, de 31 de março de 2014.

**13. HISTÓRICO DE REVISÃO**

Data Emissão	Rev.	Descrição/Alteração
29/10/2015	00	Emissão Inicial.
29/09/2016	03	Revisão do procedimento.
16/05/2017	04	Revisão e alteração para formato padrão corporativo Italac.
22/12/2017	05	Revisão do procedimento.

**14. ASSINATURA DOS RESPONSÁVEIS**

  
Responsável Técnico  
CRQ 02400135

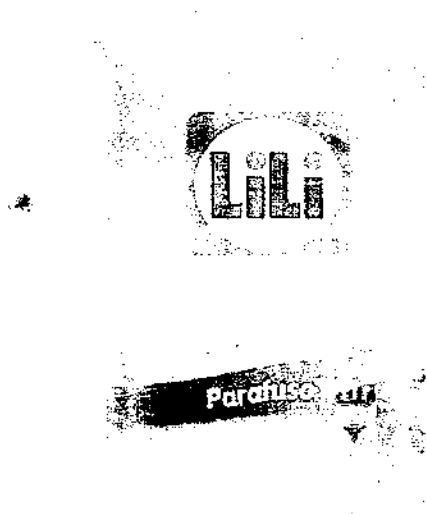
  
Iolanda Silva Morais  
Garantia da Qualidade

**CÓPIA NÃO CONTROLADA**

FAQ

[\(http://www.jmacedo.com.br/faq/\)](http://www.jmacedo.com.br/faq/) Busca...[\(http://www.jmacedo.com.br/outras-marcas/\)](http://www.jmacedo.com.br/outras-marcas/)

## MASSA PARAFUSO 500G

[\(http://www.jmacedo.com.br/outras](http://www.jmacedo.com.br/outras)
[marcas/produtos/massa-parafuso-lili-500g/\)](http://www.jmacedo.com.br/outras-marcas/produtos/massa-parafuso-lili-500g/) 

A massa Lili acompanha você no seu dia a dia. É uma opção saborosa para saborear em qualquer momento.

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Composição do produto: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO

CONTÉM GLÚTEN.

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO. PODE CONTER OVOS.



guardar o produto: Conservar em local seco, fresco e arejado. Não deve ser molhado no armazenamento, transporte e armazenagem.

uso: 1k

## INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS

	Quantidade por porção	% VD (**)
Valor energético	283 kcal - 1189 kJ	14
Carboidratos	61 g	20
Proteínas *	8,0 g	11
Gorduras totais	0,8 g	1
Gorduras saturadas	0 g	0
Gorduras trans	0 g	***
Fibra alimentar	2,4 g	10
Sódio	0 mg	0

\*Conforme produto exposto à venda

\*\*% 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. Esta embalagem contém 6 porções.

## MAIS OUTRAS MARCAS

\*

PRODUTOS (<http://www.jmacedo.com.br/outras-marcas/>)

## NOSSAS MARCAS

(<http://www.jmacedo.com.br/outras-marcas/>)

(<http://www.jmacedo.com.br/outras-marcas/>)

**Dona  
Benta**

\*

A J. MACÊDO

Quem Somos (<http://www.jmacedo.com.br/quem-somos/>)

Onde Estamos (<http://www.jmacedo.com.br/onde-estamos/>)

Nossa História (<http://www.jmacedo.com.br/nossa-historia/>)

Valores e Sustentabilidade Ética (<http://www.jmacedo.com.br/valores-e-sustentabilidade-etica/>)

Compromisso Social (<http://www.jmacedo.com.br/compromisso-social/>)

Banco de Imagens (<https://jmacedo.bancodeprodutos.com/jm2.qps/Home>)

## NOSSAS MARCAS

Dona Benta (<http://www.jmacedo.com.br/dona-benta/>)

Sol (<http://www.jmacedo.com.br/sol/>)

Petybon (<http://www.jmacedo.com.br/petybon/>)

Brandini (<http://www.jmacedo.com.br/brandini/>)

Linha Profissional (<http://www.jmacedo.com.br/linha-profissional/>)

Outras marcas (<http://www.jmacedo.com.br/outras-marcas/>)

\*

## INVESTIDORES

Informações Financeiras (<http://www.jmacedo.com.br/informacoes-financeiras/>)

Governança Corporativa (<http://www.jmacedo.com.br/governanca-corporativa/>)

Notícias (<http://www.jmacedo.com.br/noticias/>)

Trabalhe Conosco (<http://www.jmacedo.com.br/trabalhe-conosco/>)

Contato (<http://www.jmacedo.com.br/contato/>)



(<https://www.facebook.com/jmacedooficial>)



(<https://www.linkedin.com/company/j.macedooficial/>)

# REAL ALIMENTOS INDÚSTRIA E COMÉRCIO LTDA

Av. Desembargador Maynard 1244 - Bairro: Cirurgia, Tel/fax: 3214-4782. E-mail:  
CNPJ nº 02.403.172/0001-31 - Inscrição Estadual: 27.096.385-5  
Aracaju - Sergipe

## FICHA TÉCNICA

### BROA DE MILHO ENRIQUECIDA E COM RECHEIO DE GOIABADA.

#### IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Fabricante: Real Alimentos Indústria e Comércio LTDA

Marca: Real.

Registro no MS: produto isento de registro.

#### INGREDIENTES

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, ovos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, fermento biológico, sal refinado, essência de baunilha. **CONTÉM GLUTEN.**  
Recheio: goiabada em pasta homogênea e água.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Padrões organolépticos:

Cor - ligeiramente amarronzada

Sabor - característico do produto.

Odor - característico do produto.

Padrões físico-químicos:

Aspecto - massa assada.

Peso líquido médio - 57,55g

Acidez - 2,19%

Resíduo mineral fixo (cinza) - 2,23%

Umidade - 10,6%

Padrões micro/macrocópicos:

Sujeidades, parasitos, larvas e elementos histológicos estranhos no produto - ausência.

Matéria macro/microscópica

saúde humana - ausência.

Padrões microbiológicos:

Coliformes fecais (45°C) < 1,0x10<sup>1</sup> UFC/gEst

Salmonella sp/25g - ausentes.

#### COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
	Porção de 50g (01 unidade)		Porção de 100g
	Quantidade por porção	% VD(*)	
Valor Energético	208,97kcal = 875 KJ	10,4%	417,94 kcal
Carboidratos	34,28g	11,4%	68,57g
Proteínas	2,32g	3%	4,64g
Gorduras Totais	6,45g	11,6%	13,9g
Gordura Saturada	1,32g	5%	2,65g
Gorduras trans	-	**	-
Cálcio	100mg	10%	200mg
Ferro	3,58mg	4,4%	7,16mg
Sódio	219,5mg	9%	439mg

\*%VD - 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.

#### EMBALAGEM

Primária: embalados individualmente em embalagens plásticas transparentes de polipropileno lacradas. Peso unitário = 50g.

Secundária: acondicionados em caixas de papelão rotuladas e lacradas contendo de 50 a 100 unidades.

#### PRAZO DE VALIDADE

12 meses a partir da data de fabricação.



SE AD 66795

PROCURADOR GERAL DE ESTADO

20 FEB 2014

Aracaju

Aracaju

*Magara Camilo*  
NUTRICIONISTA  
CRN-5 4085

# REALIMENTOS INDÚSTRIA E COM. S/A LTDA

Av. Desembargador Maynard, 1244 – Bairro: Cirurgia. Tel/fax: 3214-4782. E-mail:

CNPJ nº 02.403.172/0001-31 – Inscrição Estadual: 27.096.385-5

## PRAZO DE VALIDADE

Aracaju – Sergipe

Dez dias a partir da data de fabricação.

## ROTULAGEM

Contendo nome do produto, ingredientes, razão social e endereço do fabricante, prazo de validade e a expressão: "contém glúten".

## CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO

Produto mantido em local seco, ventilado e afastado do chão.

## TRANSPORTE

Em veículo fechado, onde não há transporte simultâneo de outros materiais que possam contaminar o produto com substâncias estranhas.

*Mayara Canuto*  
NUTRICIONISTA  
CRN-5 4885

Selo n.º 6104846

Selo n.º 6685916

## FICHA TÉCNICA

### PRODUTO

**ÓLEO DE SOJA - SOYA (Somente para Mercado Interno)**

### CÓDIGO

**B 1d - 1f (10) / 01**

### DESCRIÇÃO

Óleo de Soja envasado em garrafa PET.

### INGREDIENTES

Óleo de soja (geneticamente modificada a partir de *Agrobacterium sp.*), e antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### ESPECIFICAÇÕES

Índice de Acidez (mg KOH/g)	máx. 0,20
Índice de Peróxido (meq/kg)	máx. 2,0
Sabão (mg/kg oleato de sódio)	máx. 10
Cor (Lovibond, cub. 5¼") Vermelho	máx. 2,0
Teste d'Água (qualitativo)	Negativo
Sabor / Odor (escala 1 - 10)	mín. 7 - isento de ranço
Aspecto a 25 °C (escala 1 - 5)	mín. 5 - sem impurezas

### VALORES TÍPICOS

Umidade e Matéria Volátil (%)	máx. 0,10
Fósforo (mg/kg)	máx. 3
Cold Test (5,5 h / 0°C)	Negativo
Matéria Insaponificável (%)	máx. 1,5
Índice de Saponificação	189 - 195
Índice de Iodo	124 - 139

### EMBALAGEM

Garrafa PET com conteúdo líquido de 900 ml - Caixa de papelão, contendo 20 garrafas.

Garrafa PET com conteúdo líquido de 500ml - Caixa de papelão, contendo 12 garrafas.

### CONSERVAÇÃO E ESTOCAGEM

Recomenda-se ambiente limpo, seco e ao abrigo de luz e calor.

SP/kas - 0310/1112

"Este produto atende a regulamentação aplicável na condição em que se apresenta. Informações detalhadas sobre o atendimento às regulamentações, estão disponíveis, se requisitadas. De acordo com seu uso, outras regulamentações podem ser aplicáveis, cabendo ao usuário a responsabilidade de identificá-las e atendê-las. A Bunge Brasil reserva-se ao direito de modificar as especificações do produto."

Recomenda-se o empilhamento máximo de 7 caixas para ambos cortes (12 x 500ml e 20 x 900ml).

### INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Porção de 13ml (1 colher de sopa)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	108kcal = 454kJ	5%
Carboidratos	0g	0%
Proteínas	0g	0%
Gorduras totais	12g	22%
Gorduras saturadas	2g	9%
Gorduras <i>trans</i>	Não contém	**
Gorduras monoinsaturadas	3g	**
Gorduras poliinsaturadas	7g	**
Colesterol	0mg	**
Fibra alimentar	0g	0%
Sódio	0mg	0%
Vitamina E	2,8mg	28%

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

### VALIDADE

9 meses a partir da data de fabricação, sob condições adequadas de armazenagem.

### CÓDIGO DE FATURAMENTO

20 x 900 ml: 101621

12 x 500ml: 145527

### CÓDIGO DE BARRAS

	12 x 500ml	20 x 900 ml
Caixa	1.789.1080.14578-7	1.789.1107.10162-8
Garrafa	789.1080.14579-7	789.1107.10162-1

Euclydes Manssano Junior  
CRQ: 08301524



# MORANGO

BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA  
COM POLPA DE FRUTA

AGITE  
DE B

## [e] gama

GRAMA DISTRIBUIDORA LOGÍSTICA DE ALIMENTOS EIRELI SPA

Rua Manoel Dias, nº 431 - Bairro José Coronado de Araújo  
Funchal - Funchal - Açores - Portugal  
CNPJ: 03.389.294/0001-43 - INSC. EST. 27.598.363/0  
E-mail: gram@gramlogistica.com

REFERENTE: PRECÃO PRESENCIAL - N.º 02/2020

ITEM: 09 - AARÓZ PARBOILIZADO TIPO 1 - MARCA: VILA RIVA

Vitamassa  
*Cracker  
Integral*

*Tradicional*

*Mais  
fibras*



DIANJU DISTRIBUIDORA  
CALLE 24 N° 25-300001-31  
PRELADO INDUSTRIAL COSTA RICA  
ITEM 24

CAJUZ  
**MARATA**

FONTE  
FIBRA

400g

400g

Prontinho  
AUTOCOLANTE  
ITEM 2

DIANJU DISTRIBUIDORA  
CALLE 24 N° 25-300001-31  
PRELADO INDUSTRIAL COSTA RICA  
ITEM 35

Posibito

400g

**Cream  
Cracker**

DIANJU DISTRIBUIDORA  
CALLE 24 N° 25-300001-31  
PRELADO INDUSTRIAL COSTA RICA  
ITEM 22

EXTRATO  
DE TOMATE

DIANJU DISTRIBUIDORA  
CALLE 24 N° 25-300001-31  
PRELADO INDUSTRIAL COSTA RICA  
ITEM 32

DIANJU DISTRIBUIDORA  
CALLE 24 N° 25-300001-31  
PRELADO INDUSTRIAL COSTA RICA  
ITEM 17

**Fuente  
Flavor II**



45	CARNE BO
46	CARNE MC
47	CARNE MC
48	CARNE MC

Elle-Mercer Classe 1 - 1.5

MUN  
REF

Apr  
15-15

41



GRUPO 1 - CLASSE CRISTAL BRANCO / TIPO CRISTAL  
INDUSTRIAL BRASILEIRA

100%  
Mito 10

EMPRESA: PROJETT SOLUÇÕES EM SERVIÇOS E ALIMENTOS EIRELI  
CNPJ Nº: 23.660.743/0001-93  
PREGÃO Nº 02/2020  
ITEM 7 - ARROZ BRANCO - DO POVO  
01 QUILO

Lili

EMPRESA: PROJETT SOLUÇÕES EM SERVIÇOS E ALIMENTOS EIRELI  
CNPJ Nº: 23.660.743/0001-93  
PREGÃO Nº 02/2020  
ITEM 7 - ARROZ BRANCO - DO POVO  
01 QUILO

Parafuso

Macarrão

ARROZ  
BRANCO

Do Povo

EMPRESA: PROJETT SOLUÇÕES EM SERVIÇOS E ALIMENTOS EIRELI  
CNPJ Nº: 23.660.743/0001-93  
PREGÃO Nº 02/2020  
ITEM 7 - ARROZ BRANCO - DO POVO  
01 QUILO

Peso líquido

Regina

Vinagre de  
ÁLCOOL

Delicata

CREMOSA  
CONDENSADA

MARGARITA  
SANTANA  
MILANO

# Italac

## Integrar

**MAXIMO**

CNPJ: 24.343.530/0001-09  
TV. SANTO ANTONIO, Nº 51, BAIRRO SANTO ANTONIO  
TEL: (79) 3023-4593 ou CEL: (79) 9 9855-3141  
E-mail: [maximolimentos2018@gmail.com](mailto:maximolimentos2018@gmail.com)  
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOSSA SENHORA DAS DORES/SE  
Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2020  
ITEM 30

**MAXIMO**

CNPJ: 24.343.530/0001-09  
TV. SANTO ANTONIO, Nº 51, BAIRRO SANTO ANTONIO  
TEL: (79) 3023-4593 ou CEL: (79) 9 9855-3141  
E-mail: [maximolimentos2018@gmail.com](mailto:maximolimentos2018@gmail.com)  
PREFEITURA MUNICIPAL DE NOSSA SENHORA DAS DORES/SE  
Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2020  
ITENS 46 e 48