



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL
BISCOITO CREAM CRACKER
PRODASA

Código:

EPF – 024

N.º de Páginas:

1 de 4

Data da Aprovação:

22/10/2010

ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

1. Definição

- É um biscoito salgado obtido pela mistura e homogeneização da farinha de trigo e amido de milho com água, acrescido de outras substâncias alimentícias, seguido por um processo controlado de fermentação e cozimento.

2. Ingredientes

Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento biológico, fermento químico bicarbonato de sódio (INS 500ii), emulsificantes (lecitina de soja (INS 322) e estearoil-2-lactil lactato de sódio (INS 481i)), melhorador de farinha protease (INS 1101i).

ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER LEITE. CONTÉM GLÚTEN.

3. Características Microbiológicas

- Salmonella sp/25g= Ausência em 25g
- Coliforme a 45°C (Escherichia coli) NMP/g= Máximo 10
- Estafilococos coagulase positiva UFC/g= Máximo 5×10^2
- Bolores e Leveduras UFC/g= Máximo 10^4
- Bacillus cereus UFC/g= Máximo 5×10^3

4. Características Físicos e Químicos

- Cinzas Insolúveis em Ácido Clorídrico – Máx 1,5%

* Não existem requisitos físicos e químicos preconizados pela legislação vigente – para umidade
- Umidade - Padrão Prodasa (g/100g)= 2 a 6 %

5. Características Microscópicas

- Produto de acordo com a legislação vigente no que se refere as mat. macroscópicas e microscópicas prejudiciais a saúde humana.
- Fragmentos de Inseto= máximo 225g em 225g
- Presença de Matérias Estranhas Macroscópicas= Ausência
- Presença de Matérias Estranhas Microscópicas= Ausência
- Ácaros Mortos= máximo 5 em 225g



O SELO DE AUTENTICIDADE
FOI AFIXADO NA ÚLTIMA
FOLHA DESTA DOCUMENTO.

LUCIANA ZOTTO TIBALDI
ESCRIVENTE JURAMENTADA



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL
**BISCOITO CREAM CRACKER
PRODASA**

Código: EPF – 024	N.º de Páginas: 2 de 4	Data da Aprovação: 22/10/2010
----------------------	---------------------------	----------------------------------

6. Características Micotoxinas

- Desoxinivalenol (DON)= máximo 750LMT (µg/kg)
- Zearalenona= máximo 100 LMT (µg/kg)

7. Embalagem

- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa 12 x 400g – (Código 90200170)
Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)
Secundária = PP + PP (Polipropileno + Polipropileno)
Terciária = Caixa de Papelão
- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa 30 x 200g (Código 90200016)
Primária = Filme BOPP (Biorientado Polipropileno)
Secundária = Caixa de Papelão
- Biscoito Cream Cracker Prodasa – Caixa com 12 pacotes (1,6 kg) – (Código 90200206)
Primária = Filme transparente BOPP (Biorientado Polipropileno)
Secundária = Caixa de Papelão

8. Prazo de Validade

- 10 meses embalagem original.
- Conservar em local seco e fresco. Após aberto, manter a embalagem bem fechada e consumir respeitando o prazo de validade.





ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL
BISCOITO CREAM CRACKER
PRODASA

Código:
EPF - 024

N.º de Páginas:
3 de 4

Data da Aprovação:
22/10/2010

9. Informação Nutricional

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL/ NUTRITION FACTS		
Porção de/Serving Size 30g (6 biscoitos)		
Quantidade por porção/Amount per Serving		%VD(*)/ %Daily Value
Valor energético/Energy	119 kcal = 500 kJ	6
Carboidratos/ Carbohydrate	20 g	7
Proteínas/Protein	3,0 g	4
Gorduras totais/ Total fat	2,7 g	5
Gorduras saturadas/ Saturated fat	1,1 g	5
Gorduras <i>trans</i> /Trans fat	0,5 g	**
Fibra alimentar/Fiber	1,6 g	6
Sódio/Sodium	184 mg	8

* %Valores diários com base em uma dieta de 2000kcal ou 8400kJ.Seus valores diários podem ser maiores ou menores, dependendo de suas necessidades energéticas./Percent Daily Values are based on a 2000 calories diet or 8400kJ.**VD não estabelecido.

10. Documento de Referência

Físico-químico

- Resolução RDC nº14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Microbiologia

- Resolução RDC nº12 de 02 de janeiro de 2001 – ANVISA

Microscopia

- Resolução RDC nº14 de 28 de março de 2014 – ANVISA

Micotoxinas

- Resolução RDC nº07 de 18 de fevereiro de 2011 – ANVISA

- Alergênicos

- Resolução – RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 – ANVISA



O SELO DE AUTENTICIDADE
FOI AFIXADO NA ÚLTIMA
FOLHA DO PRESENTE DOCUMENTO.

Rua Isabel A. Recentora, 1965
Tel. (41)3035-5656

PAULINA ZOTTO TIBALDI
CREVENTE JURAMENTADA



ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA PRODUTO FINAL
**BISCOITO CREAM CRACKER
PRODASA**

Código: EPF – 024	N.º de Páginas: 4 de 4	Data da Aprovação: 22/10/2010
----------------------	---------------------------	----------------------------------

11. Responsável Técnica

Laíce Arantes Alves de Seixas
CRQ nº 09301295

12. NATUREZA DAS MODIFICAÇÕES

Revisão	Data	Histórico de Revisão	Responsável
1	16/03/11	- Alteração da quantidade de pacotes/cx	Laíce
2	22/07/11	- Alteração do item 5 Características Microscópicas conforme legislação.	Daniela
3	03/07/12	- Revisão geral e inclusão das análises de micotoxinas.	Daniela
4	26/06/13	- Inserção da nova tabela nutricional; - Atualização da lista de ingredientes	Aline
5	12/02/14	- Inserção da nova tabela nutricional (novo teor de sódio); - Atualização da lista de ingredientes (novo teor de sódio)	Aline
6	06/03/14	- Inserção da discriminação da caixa de 1,6kg	Aline
7	04/07/14	- Inserir a frase "Pode conter traços de leite" ao final da lista de ingredientes e atualização legislação microscopia	Aline
8	07/04/15	- Inserir a frase de conservação do produto e revisar legislação.	Aline
9	13/10/15	Inserir frase de alerta aos alérgicos	Aline
10	16/10/15	- Inserção do item acidez nas características físico-química	Aline
11	23/12/15	- Correção do item "contém cevada" por "contém derivado de cevada" na frase aos alérgicos	Aline
12	11/07/16	- Adequação RDC 26 - Alergênicos	Rubia
13	13/09/16	- Revisão geral	Daniela

2º TABELIONATO DE NOTAS AUTENTICAÇÃO

15 APO. 2016

S. J. Pinhais PR

Autentico a presente copia, conforme o original a mim apresentado, em seu AVERSO, do que dou fé

Maria Paula Fratti - Tabeliã

Rua Isabel A. Redentora, 4968
Tel. (41) 3035-5656

SELO FUNARPEN

Lei 13.228 de 16/07/2015

Tabellionato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia

FON79950

LUCIANA ZOTTO TIBALDI
ESCREVENTE JURAMENTADA



SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE ARAPONGAS
DEPARTAMENTO DE SANEAMENTO E VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Paro de atividade
FABRICAÇÃO DE BISCOITOS E BOLACHAS E MASSAS



Carimbo e licenciamento

CNPJ/CPF: 814/0003-52

Area construída (m²)
9.191,21m²

Núm. resp. Técni.

CNAE

Exercício
2018

CONTRIBUINTE
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS ARAPONGAS S/A - PRODAS
AV. MARACANÃ, 4289 - PARQUE INDUSTRIAL
ARAPONGAS - PR



RESPONSÁVEIS TÉCNICOS

Conselho Regional

Horário do R.T.

LAÍCE ARANTES ALVES SEIXAS FERREIRA - CROQ 09301295

VÁLIDO POR 12 (DOZE) MESES, APÓS A DATA DO LICENCIAMENTO

Observações

A afixação desta licença em local visível ao consumidor/usuário é obrigatória.

Data da Vistoria

12/01/18

Responsável da Inspeção

Cleusa F. P. SILVA
Médica Veterinária
CRMV - 2025
VISA - Arapongas

Carimbo e assinatura

Responsável do Serviço

Ernesto Simões de Mello
Assessor Tec. Executivo da VIS
Arapongas - PR

LICENÇA SANITÁRIA Nº

1094/17

CAL 1101218

TRNS 02 e 03

café tropeiro[®]

FICHA TÉCNICA DO PRODUTO

Nome do Produto: Café Torrado e Moído Tradicional
Embalagem: A Vácuo Double Pack
Peso Líquido: 500 gramas
Marca: Tropeiro
Código de Barras: 7896257900131

Ingredientes: 100% Café

Identificação do Fabricante:

Razão Social: Café Tropeiro Indústria e Comércio de Café Ltda.
Endereço: Rod. BR 476 km 225 s/n **Bairro:** Ouro Verde
Telefone/Fax: (42) 3524-2633
CNPJ: 10.864.788/0001-38 **I.E.:** 904.824.21-60
Site: www.cafetropeiro.com.br

Embalagem:

Primária: Poliéster + Poliéster Metalizado + Polietileno - Single Wall
Secundária: Cartucho de papel
Acomodação: Em caixas de papelão com 20 x 500g.

Armazenamento do produto:

Conservar em local seco, livre de umidade e ao abrigo do sol

Armazenamento do produto após aberto:

Após aberto armazenar o pó do café preferencialmente em pote com tampa de pressão e escuro.

Prazo de validade: 18 meses após a data de fabricação.

Prazo de validade após aberto o pacote:

Indicado consumir em até 45 dias.



Debora Brautigam
Café Tropeiro Ind Com.de Café Ltda.
Debora Brautigam
CPF 049.313.699-10



Fone: (42) 3524-2633
BR 476, Km 225 - Bairro Ouro Verde - União da Vitória - Paraná
E-mail: cafetropeiro@cafetropeiro.com.br



PREFEITURA MUNICIPAL DE UNIÃO DA VITÓRIA
Secretaria Municipal De Saúde
Departamento Municipal De Vigilância Sanitária
Rua: Castro Alves, Nº 50, Tel: 3903-1600
LICENÇA SANITÁRIA Nº: 640

CONTRIBUINTE

CAFÉ TROPEIRO INDUSTRIA E COMÉRCIO DE CAFÉ LTDA -EPP

NOME FANTASIA: CAFÉ TROPEIRO

CPF/CNPJ Nº.:

10.864.788/0001-38

INSC. MUNICIPAL Nº.:

11027

METRAGEM

600m²

ENDEREÇO: BR-476, 4831

BAIRRO: OURO VERDE

COMP.: KM 225 - BARRACÁ

CEP:84608-150 UF: PR

ATIVIDADE

9000324 - Beneficiamento de café

9000325 - Torrefação e moagem de café

9001294 - Comércio atacadista especializado em outros produtos alimentícios não especificados anteriormente

9001430 - Comércio varejista de produtos alimentícios em geral ou especializado em produtos alimentícios não especificados anteriormente

Responsável Técnico

1º SERVIÇO NOTARIAL CARTÓRIO CASTRO

Rua Ipiranga, 33 - Tel: 3522-3493

A PRESENTE CÓPIA É REPRODUÇÃO

FIEL DO DOCUMENTO APRESENTADO

NESTE CARTÓRIO NESTA DATA

U. da
Vitória
PR

30 JUL. 2018

Iran Benimann Mendes de Oliveira Castro
CPF: 097.666.398-45 - ESCRIVENTE



Data Inspeção: 04/05/2018

Nicolí L. Schaefer
Médica Veterinária
CRMV 9792 / PR

Responsável pela Inspeção

Antelmo Schmicler

Antelmo Schmicler
Diretor do Departamento
Mun. de Vigilância Sanitária

Responsável Pelo Departamento

Data Emissão : União da Vitória(PR), 3 de Maio de 2018.

VÁLIDO ATÉ 30/04/2019

***** A AFIXAÇÃO EM LOCAL VISÍVEL É OBRIGATÓRIA *****

ITEM 24

DOC 25.113 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	01	A.Prado/ Pinhais	1 de 2

- PRODUTO:** Farinha de Trigo tipo 1 Sudoeste fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9).
- APRESENTAÇÃO DE EMBALAGEM:**
 - 1kg - Embalagem de papel Kraft branco impresso – fardos de 10 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 1kg - Embalagem de polipropileno branco impresso – fardos de 10 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 5kg - Embalagem de papel Kraft branco impresso – fardos de 5 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 5kg - Embalagem de polipropileno branco impresso – fardos de 5 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
- INGREDIENTES:** Farinha de Trigo tipo 1 fortificada com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Contém glúten.
- PRAZO DE VALIDADE:** 180 dias (6 meses).
- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS e MICOTOXINAS:** Atendem as legislações específicas em vigor para o produto.
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Pó uniforme sem grumos de cor branca, com odor e sabor característicos do produto.
- INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 50 g (1/2 xícaras)		
Quantidade por porção		
Valor Energético	170 kcal = 714 kJ	
Carboidratos	36 g	12
Proteínas	4,9 g	7
Gorduras Totais	0,7 g	1
Gorduras Saturadas	Não contém	0
Gorduras trans	Não contém	-
Fibras alimentar	1,6 g	6
Sódio	Não contém	0
Ferro	2,1 mg	15
Ácido Fólico (vitamina B9)	75 µg	19

*Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas

2º TABELIONATO DE NOTAS AUTENTICAÇÃO
15 ABR. 2018.
Autentico a presente cópia conforme original a mim apresentado, em seu nome, Maria Paula Frattini - Tabelião
Rua Isabel A. Resentora, 1885
Tel. (41) 3035-5656
LUCIANA ZOTTO TIE
ESCREVENTE JURAMENTO
FOI AFIXADO NA ÚLTIMA FOLHA DESTA DOCUMENTO.

Elaborado por: *DB* Débora M. Barfknecht Técnica de P&D
Aprovado por: *Nawd.* Natália G. Vanin Coordenadora de CQ

Natália Ghinzelli Vanin
Engenheira de Alimentos
CREA-RS 175234
CRQ-05 303389

DOC 25.113 FICHA TÉCNICA – FARINHA DE TRIGO SUDOESTE

Anexo	Revisão	Unidade	Páginas
00	01	A.Prado/ Pinhais	2 de 2

8. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM:

O produto deve ser mantido em local seco, fresco e arejado.

Mantendo a embalagem sempre bem fechada.

Não molhar no transporte, manuseio e armazenagem.

Não expor diretamente ao sol.

9. LEGISLAÇÕES:

Produto com dispensa de obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde conforme RDC nº 23/00 e RDC nº 278/05.

10. DADOS DO FABRICANTE:

- **Nome:** Nordeste Alimentos (Moinho do Nordeste S.A.)

- **Endereços / Telefones:**

Unidade Antônio Prado

Av. dos Imigrantes, 105 – Centro – Antonio Prado/RS

Caixa postal: 45 – CEP: 95250-000

CNPJ: 87.274.817/0001-36 – IE: 003/0001005

Fone/Fax: (54) 3293-4600

Unidade Pinhais

Rua Severino Massignan, 269 – Pinhais/PR

CEP: 95250-000

CNPJ: 87.274.817/0006-40 – IE: 90218420-17

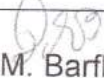
Fone: (41) 2106 3600

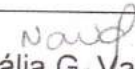
11. HISTÓRICO DE REVISÃO

Revisão	Item	Descrição	Data
05		Inclusão do Histórico de revisão e mudança de formulário	03/12/13



LUCIANA ZOTTO TIBALDI
ESCREVENTE JURAMENTADA
Natalia Ghinzeffi Vanin
Engenheira de Alimentos
CRFA-RS 175234

Elaborado por: 
Débora M. Barfknecht
Técnica de P&D

Aprovado por: 
Natália G. Vanin
Coordenadora de CQ



MUNICÍPIO DE PINHAIS
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
Gerência de Vigilância Sanitária



LICENÇA SANITÁRIA

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CONCEDE A PRESENTE LICENÇA SANITÁRIA CONFORME PROCESSO Nº 7190/2000, A :

Cad. Econômico/Insc. Municipal 43211	Grau de Risco 2 - RISCO I B - ALTO	Válido até 21/11/2018	Código do Contribuinte 432113
Nome / Razão MOINHO DO NORDESTE S/A			
Nome Fantasia / Sobrenome			
CPF / CNPJ 87.274.817/0006-40		Inscrição Imobiliária 26.024.0557	
Logradouro RUA SEVERINO MASSIGNAN			Número 269
CEP 83.322-060	Bairro WEISSOPOLIS	Complemento	
Atividade Principal 1062.7/00.00 - MOAGEM DE TRIGO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS			
Atividade(s) Secundária(s)			
Observação			



Enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor, a presente licença é válida conforme data de validade mencionada acima.

Tatiana Lopes de Macedo
Tatiana Lopes de Macedo

Matrícula: 1123734-0
Vigilância Sanitária

Técnico
Port. 002/2017

Maria Thereza J. C. Vicentine
Maria Thereza J. C. Vicentine
Gerente de Vigilância Sanitária
Ambiental e Saúde do Trabalhador

Vanessa Loyola Fontoura
Vanessa Loyola Fontoura
Diretora do Departamento de Vigilância
em Saúde

Pinhais, 21 de novembro de 2017

De acordo com o Art. 119 - §3º da Lei 1294/2012 a renovação da licença sanitária deve ser requerida **30 (trinta) dias** antes do seu vencimento.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL



MG TRANSPORTE E COMERCIO DE CEREAIS

Cnpj 07.464.749/0001-39 INSCRIÇÃO ESTADUAL 255.004.141 ROD SC 443 CEP 88717-000 SANGAO/SC

FICHA TECNICA

1- Dados Gerais

Descrição: Farinha de mandioca branca EXTRA FINA

Marca: MANÁ

Fabricante: JUCILIA MARTINS EDUARDO CEREALISTA EDUARDO

2- Composição

Ingredientes: Farinha de mandioca. NÃO CONTÉM GLÚTEN

3- Conservação e validade

Conservação: Este produto deve ser conservado em local limpo, seco, inodoro e ao abrigo de luz. Após

aberto, conservar em recipiente fechado obedecendo aos mesmos critérios.

Validade: 12 meses após a data de fabricação.

4- Embalagem

Apresentação: O produto é embalado em sacos plásticos de polietileno de 1 kg e acondicionados em sacos de polietileno com capacidade para 10 kg.

Peso e código: Embalagem primária: peso líquido 1 kg. Embalagem secundária: peso líquido 10 kg.

Dimensões: Embalagem primária: 27cmX15cmX3cm Embalagem secundária: 44cmX27cmX15cm

5- Estocagem e transporte

Paletização: Por lote de 100 fardos (10 kg)

Nº de camadas: 10 Total por pallet: 1.000 kg

Estocagem: O produto deve ser armazenado em local seco, sobre pallets e em temperatura ambiente evitando exposição a luz solar.

Transporte: O transporte do produto deve ser feito em caminhão baú devidamente limpo.

Controle Revisões
Nº Revisão Aprovado / Elaborado
Revisão 20/06/2018


MG TRANSPORTES E COM. DE CEREAIS LTDA ME.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PREFEITURA MUNICIPAL DE SANGÃO
SECRETARIA DE SAÚDE
VIGILÂNCIA SANITÁRIA

ALVARÁ SANITÁRIO

nº 11/2018

PARA:

- (x) Estabelecimentos industriais, comerciais e agropecuários
() Habitação (Habite-se)
() Estabelecimentos de Saúde, de Educação Pré- Escolar e outros

NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA
MG TRANSPORTES E COMERCIO DE CEREAIS EIRELI

CNPJ OU CPF Nº:
07.464.749/0001-39

DENOMINAÇÃO COMERCIAL – NOME FANTASIA DO ESTABELECIMENTO
MG TRANSPORTES E COMERCIO DE CEREAIS

ENDEREÇO – LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)
ESTRADA GERAL

Nº
S/N

CEP:
88717-000

BAIRRO:
CENTRO

MUNICÍPIO
SANGÃO

FONE:
(48)99838-0100

ATIVIDADE ECONOMICA (DESCRIÇÃO):
COMERCIO ATACADISTA DE MERCADORIAS EM GERAL, COM PREDOMINANCIA DE
PRODUTOS ALIMENTICIOS.

O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA AUTORIZADO (A) A FUNCIONAR/SER
HABITADA, CONFORME A LEI ESTADUAL Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS
REGULAMENTOS. E LEIS MUNICIPAIS: 200/98, 045/13.

PRAZO DE VALIDADE:
09/03/2019

LOCAL E DATA:
SANGÃO 09/03/2018

CONCEDIDO POR:
VIGILÂNCIA SANITÁRIA MUNICIPAL

AUTORIDADE DE SAÚDE:
SINARA ESTEVAN EDUARDO

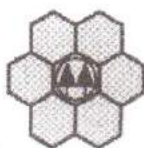
FISCAIS:
ANGELI CORREA

OBSERVAÇÃO: Inspeção Sanitária Referente a Distribuição de Alimentos.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO



Reconhecimento e/ou
Autenticação no verso!



CRAVIL

Cooperativa Regional Agropecuária Vale do Itajaí
BR 470 - Km 141 - Bairro Canta Galo - Cx. P. 271 - E-mail: cravil@cravil.com.br
89.160-000 - Rio do Sul (SC) - Fone (047) 3531.3000 Fax (047) 3531.3042

FICHA TÉCNICA PARA GENEROS ALIMENTICIOS

1) IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE

- Nome COOPERATIVA REGIONAL AGROP. VALE DO ITAJAÍ
- Endereço RODOVIA BR 470 - KM 141 - CANTA GALO - RIO DO SUL - SC.
- Telefone 47-3531.3000 Fax: 47-3531.3042
- Nº CNPJ 85.789.782/0001-42

2) DATA DE ELABORAÇÃO/REVISÃO: 06/03/2017

3) CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

- Nome comercial/fantasia: **FEIJÃO PRETO - TIPO 1**, Grupo 1 Feijão COMUM, Classe PRETO - MARCAS "CHINÊS", acondicionado em fardos de 30 kg.
- Ingredientes: 100% Feijão Preto da Espécie Phaseolus Vulgaris, Variedades: BRS Valente, IPR Uirapuru e IPR Tiziu.
- Composição Química - **Informações Nutricionais**: Porção de 60 g de Feijão Preto cru - (½ xícara).

Valor Energético (calórico)	=	150 kcal = 630 kj	8%
Carboidratos	=	24 g	8%
Proteínas	=	10 g	13%
Gorduras Totais	=	1,4 g	3%
Gorduras Saturadas	=	0 g	0%
Gordura Trans	=	0 g	0%
Fibra Alimentar	=	14 g	57%
Sódio	=	0 g	0%
Cálcio	=	51 mg	5%
Ferro	=	4,5 mg	32%
Fósforo	=	148 mg	21%

Não Contém Glúten

(%) valores diários de referência com base em uma dieta de 2000 kcal ou 8400 kj.



- Características sensoriais: A cor, o sabor, o odor e a aparência do feijão são característicos do produto e de ótima aceitação pelo consumidor. **Modo de Preparo**: Escolher o Feijão e deixar de molho em água fria durante 12 horas; Mudar a água, acrescentar a folha de louro e cozinhar em fogo brando até amolecer bem (panela de pressão 50 minutos - Panela normal 1,30 minutos; Em uma frigideira aquecer o óleo ou a banha e fritar a cebola e o alho até dourar; Colocar uma concha de feijão no tempero e amassar bem; Colocar o tempero na panela de feijão e deixar ferver em fogo médio por mais de 10 minutos.
- Umidade: Máximo 14,5%
- Solubilidade: No processo de recebimento, secagem e classificação dos grãos de Feijão preto não afeta a solubilidade.
- Prazo de validade: 180 dias da data de fabricação

4) EMBALAGEM PRIMÁRIA:

- Descrição do material utilizado: Filme técnico linear.
- Peso: Embalagem de 1 kg = 4,5 gramas.
- Código Barra Preto Chinês I = **7896398900700** - Código DUN 14 = **17896398900707**

5) EMBALAGEM SECUNDÁRIA:

- Descrição do material utilizado: Reembalagem - Filme técnico linear.
- Peso: Reembalagem de 30 kg = 50 gramas
- Cuidados no armazenamento: Conservar em local seco e arejado, embilhado em paletes com no máximo 6 unidades de altura.

6) RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome: MOACIR WARMLING
Formação: ENGENHEIRO AGRÔNOMO
Nº de registro no órgão de classe: CREA/SC 36.125-0


Moacir Warmling
Eng. Agr. - CREA/SC 36.125-0
CPF 560.367.019-34

Handwritten initials/signature

**ALVARÁ SANITÁRIO**

Nº 7

ANO 2018

PARA			
<input checked="" type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS INDUSTRIAIS, COMERCIAIS E AGROPECUÁRIOS			
<input type="checkbox"/> HABITAÇÃO (HABITE-SE)			
<input type="checkbox"/> ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, DE EDUCAÇÃO PRÉ-ESCOLAR E OUTROS			
NOME DA PESSOA FÍSICA OU JURÍDICA			CNPJ OU CPF
COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUARIA VALE DO ITAJAI			85.789.782/0062-64
DENOMINAÇÃO COMERCIAL - NOME DE FANTASIA DO ESTABELECIMENTO			
CRAVIL ENGENHO			
ENDEREÇO - LOGRADOURO (RUA, AVENIDA, PRAÇA)			Nº
RUA 23 DE JULHO			86
			CEP
			89.172-000
BAIRRO		MUNICÍPIO	
CENTRO		POUSO REDONDO	
		FONE	
		3545-1137	
PROPRIETÁRIO E/OU REPRESENTANTE LEGAL			
HARRY DORROW			
TIPO DE ESTABELECIMENTO, NEGÓCIO OU ATIVIDADE			
Beneficiamento de arroz			
RESPONSÁVEL TÉCNICO		CPF	NÚMERO DO CONSELHO
MOACIR WARMLING		560.367.019-34	036125-0
		SIGLA CC / ESTADO	
		CREA	
O/A ESTABELECIMENTO/EDIFICAÇÃO ACIMA ESTÁ AUTORIZADO(A) A FUNCIONAR/SER HABITADA, CONFORME A LEI Nº 6.320 DE 20 DE DEZEMBRO DE 1983 E SEUS REGULAMENTOS.			
PRAZO VALIDADE	LOCAL E DATA		null
10/05/2019	RIO DO SUL, 10/05/2018		
CONCEDIDO POR			
VIGILÂNCIA SANITÁRIA REGIONAL			
AUTORIDADE DE SAÚDE		FISCAL	
		Doutora Uicenzi	
OBSERVAÇÕES			
mal. 862682-4-8L			

**MANTER EM LOCAL VISÍVEL AO PÚBLICO**

ITENS 21 e 22



PREFEITURA DE RIO DO SUL

Concede o presente

ALVARÁ DE LICENÇA PARA LOCALIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

À Empresa: COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUARIA VALE DO ITAJAI - CRAVIL

Nome Fantasia: CRAVIL

CPF/CNPJ: 85.789.782/0001-42	Matriz	Insc. Mun.: 16834	Cad. Imob.: 13694
------------------------------	--------	-------------------	-------------------

End.: RODOVIA BR 470	Nº 6.900	Compl.:	
Bairro: CANTA GALO	Cidade: Rio do Sul	CEP: 89.163-020	Estado: SC

Atividade Principal: 0010.6/94.00	Moagem e fabricação de produtos de origem vegetal não especificados anteriormente
-----------------------------------	---

Secudária(s):	0001.4/15.01	Produção de sementes certificadas, exceto de forrageiras para pasto
	0001.4/15.02	Produção de sementes certificadas de forrageiras para formação de pasto
	0001.4/23.00	Produção de mudas e outras formas de propagação vegetal, certificadas
	0001.6/10.99	Atividades de apoio à agricultura não especificadas anteriormente
	0001.6/28.99	Atividades de apoio à pecuária não especificadas anteriormente
	0002.3/06.00	Atividades de apoio à produção florestal
	0010.5/11.00	Preparação do leite
	0010.5/20.00	Fabricação de laticínios
	0010.6/19.01	Beneficiamento de arroz
	0010.6/19.02	Fabricação de produtos do arroz

Início das Atividades: 15/05/1971

Validade deste documento: INDETERMINADO

VÁLIDO POR PRAZO INDETERMINADO, ENQUANTO PERMANECEREM INALTERADAS AS CONDIÇÕES QUE DERAM CAUSA À SUA CONCESSÃO, CONFORME PARÁGRAFO ÚNICO DO ART. 1º DA LEI COMPLEMENTAR Nº 191/2008 DE 09 DE DEZEMBRO DE 2008.

Inscrição Municipal: 16834

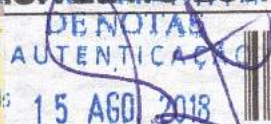
Data emissão: 21/11/2016

Informações Complementares:

Responsável Técnico

ESTE DOCUMENTO FOI EMITIDO APÓS ATENDIDA AS EXIGÊNCIAS DA LEGISLAÇÃO VIGENTE QUE VERSA SOBRE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, MEIO AMBIENTE E POSTURAS.

CONSERVAR EM LOCAL VISÍVEL NO ESTABELECIMENTO



Tabellonato de Notas Exclusivo para Autenticação de Cópia

Autentico a presente cópia, conforme original a mim apresentado, em seu ANEXO do que dogo e

Luciana A. Zotto Tibaldi Tel. (47)

LUCIANA ZOTTO TIBALDI ESCRIVENTE JURAMENTADA

TRANS 21 E 24

DOC 25.164 FICHA TÉCNICA – FERMENTO BIOLÓGICO

Anexo 00	Revisão 03	Unidade A.Prado /Pinhais	Páginas 1 de 3
-------------	---------------	-----------------------------	-------------------

- PRODUTO:** Nordeste Fermento Biológico seco instantâneo.
- APRESENTAÇÃO DE EMBALAGEM:**
 - 10 g – Embalagem de poliéster e polietileno impresso – Caixa de papel Kraft impresso com 15 displays de 30 unidades.
 - 125 g – Embalagem de poliéster e polietileno impresso com fechamento a vácuo – Fardo de 12 unidades embalados em filme de polipropileno termoencolhível.
 - 500 g – Embalagem de poliéster e polietileno impresso com fechamento a vácuo – Caixa de papel Kraft com 20 unidades.
- INGREDIENTES:** Fermento biológico seco instantâneo (*Saccharomyces cerevisiae*) e agente de reidratação. Não contém glúten.
- PRAZO DE VALIDADE:**
 - Embalagem 10 g: 12 meses.
 - Embalagem 125 g: 2 anos.
 - Embalagem 500 g: 2 anos.
- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, MICROSCÓPICAS e MICOTOXINAS:** Atendem as legislações específicas em vigor para o produto.
- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Granular uniforme e sem grumos, de cor amarelada, com odor e sabor característicos do produto.
- INFORMAÇÃO NUTRICIONAL**

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL		
Porção de 10 gramas (01 colher de sopa)		
	Quantidade por porção	% VD*
Valor Energético	35 kcal = 147 kJ	2
Carboidratos	3 g	1
Proteínas	5 g	7
Gorduras Totais	0	0
Gorduras Saturadas	0	0
Gorduras trans	0	-
Fibras alimentar	2 g	8
Sódio	0	0

*Valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas



Natália Ghiselli Vanin
Engenheira de Alimentos
CREA-RS 175234
CRQ-05303389

8. INDICAÇÕES DE USO:

Elaborado por: Débora M. Barfknecht Técnica de P&D	Aprovado por: Natália G. Vanin Coordenadora de CQ
--	---

DOC 25.164 FICHA TÉCNICA – FERMENTO BIOLÓGICO

Anexo 00	Revisão 03	Unidade A.Prado /Pinhais	Páginas 2 de 3
-------------	---------------	-----------------------------	-------------------

- Embalagem 10 g: Fermento para uso em panificação, uso doméstico.
- Embalagem 125 g: Fermento para uso em panificação, uso doméstico.
- Embalagem 500 g: Fermento para uso em panificação, uso para padarias.

9. CONDIÇÕES DE ARMAZENAGEM:

O produto deve ser mantido em local seco, fresco e arejado.
Mantendo a embalagem sempre bem fechada.
Não molhar no transporte, manuseio e armazenagem.
Não expor diretamente ao sol.

10. LEGISLAÇÕES:

Produto com dispensa de obrigatoriedade de registro no Ministério da Saúde conforme RDC nº 23/00 e RDC nº 278/05.

11. DADOS DO FABRICANTE:

- **Produzido por:**

Fermento Good Instant Ltda.

Rua Cecília Catarina Sulzbach, 222 – Santo André – Lajeado/RS
CEP: 95900-000
CNPJ: 03.644.180/0001-32 – IE: 072/0092795

- **Distribuído por:**

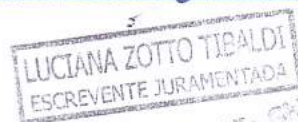
Nordeste Alimentos (Moinho do Nordeste S.A.)

Unidade Antônio Prado

Av. dos Imigrantes, 105 – Centro – Antonio Prado/RS
Caixa postal: 45 – CEP: 95250-000
CNPJ: 87.274.817/0001-36 – IE: 003/0001005
Fone: (54) 3293 -4600

Unidade Pinhais

Rua Severino Massignan, 269 – Pinhais/PR
CEP: 95250-000
CNPJ: 87.274.817/0006-40 – IE: 90218420-17
Fone: (41) 2106 3600



Elaborado por: *[Handwritten Signature]*
Débora M. Barfknecht
Técnica de P&D

Aprovado por: *[Handwritten Signature]*
Natália G. Vanin
Coordenadora de CQ

DOC 25.164 FICHA TÉCNICA – FERMENTO BIOLÓGICO

Anexo 00	Revisão 03	Unidade A.Prado /Pinhais	Páginas 3 de 3
-------------	---------------	-----------------------------	-------------------

12. HISTÓRICO DE REVISÃO

Revisão	Item	Descrição	Data
01		Inclusão do Histórico de revisão e mudança de formulário	02/12/13
02	4	Alteração dos prazos de validade.	10/07/14
03	07	Inclusão da tabela nutricional	12/12/14



Elaborado por: *[Signature]*
 Débora M. Barfknecht
 Técnica de P&D

Aprovado por: *[Signature]*
 Natália G. Vanin
 Coordenadora de CQ



MUNICÍPIO DE PINHAIS
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE
DEPARTAMENTO DE VIGILÂNCIA EM SAÚDE
Gerência de Vigilância Sanitária



LICENÇA SANITÁRIA

A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, CONCEDE A PRESENTE LICENÇA SANITÁRIA CONFORME PROCESSO Nº 7190/2000, A :

Cad. Econômico/Insc. Municipal 43211	Grau de Risco 2 - RISCO I B - ALTO	Válido até 21/11/2018	Código do Contribuinte 432113
Nome / Razão MOINHO DO NORDESTE S/A			
Nome Fantasia / Sobrenome			
CPF / CNPJ 87.274.817/0006-40		Inscrição Imobiliária 26.024.0557	
Logradouro RUA SEVERINO MASSIGNAN			Número 269
CEP 83.322-060	Bairro WEISSOPOLIS	Complemento	
Atividade Principal 1062.7/00.00 - MOAGEM DE TRIGO E FABRICAÇÃO DE DERIVADOS			
Atividade(s) Secundária(s)			
Observação			



Enquanto satisfizer as exigências da legislação em vigor, a presente licença é válida conforme data de validade mencionada acima.

Tatiana Lopes de Macedo
Tatiana Lopes de Macedo

Matrícula: 1123734-0
Vigilância Sanitária

Técnico
Port. 002/2017

Maria Thereza J. C. Vicentine
Maria Thereza J. C. Vicentine
Gerente de Vigilância Sanitária
Ambiental e Saúde do Trabalhador

Vanessa Loyola Fontoura
Vanessa Loyola Fontoura
Diretora do Departamento de Vigilância
em Saúde

Pinhaís, 21 de novembro de 2017

De acordo com o Art. 119 - §3º da Lei 1294/2012 a renovação da licença sanitária deve ser requerida **30 (trinta) dias** antes do seu vencimento.

MANTER EM LOCAL VISÍVEL